Oecon.
116

8: Oecon. 116 Anweisung

Oeconomia.

De bellariorum re 522.

~~Oec. dom. n. 127.~~

<36602007420016

<36602007420016

Gründliche Anweisung
alle nur denkbare
Conditoreywaaren
selbst zu verfertigen.

Ein Handbuch
zum
Gebrauch für Hausmütter, Köche
und Haushälterinnen.

Dritte mit vielen Zusätzen vermehrte und durchaus verbesserte Auflage.

Mit zwei Kupfertafeln.

Berlin, 1796.
Bei Johann Georg Langhoff.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede zur dritten Auflage.

Der gute Abgang dieses, und zum dritten male aufgelegten Werkchens, beweist hinlänglich die Nutzbarkeit und das Bedürfniß desselben, und in dieser Hinsicht halte ich es für überflüssig, die Versicherung meines darauf verwandten Fleisses, so wie der Zuverläßigkeit der Recepte, hier zu wiederholen. Diese neue Auflage hat indeß vor den beiden ersteren

wesentliche Vorzüge; ich habe die Sprache sorgfältig verständlicher zu machen gesucht, einige eingeschlichene Fehler verbessert, noch Recepte und manche neue Erfahrung hinzugefügt, ohne den Preis des Buchs zu erhöhen. Berlin im September 1795.

Die Verfasserin.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Von Torten und Backwerk.

No. 1. Schnee zu schlagen.
- 2. Mandeltorte.
- 3. Sandtorte.
- 4. Butterbisquit.
- 5. Ordinair Bisquit.
- 6. Brodtorte.
- 7. Baumtorte.
- 8. Vanillentorte.
- 9. Zimmttorte.
- 10. Schokoladentorte.
- 11. Maracientorte.
- 12. Wienertorte.
- 13. Käsekuchen.
- 14. Wiener Napfkuchen.
- 15. Wiener Kaffeekuchen.
- 16. Ord. Napfkuchen.

No. 17. Blättertorte.
- 18. Reißtorte.
- 19. Zitronentorte.
- 20. dito auf andere Art.
- 21. Spicktorte.
- 22. Sahnentorte.
- 23. dito auf andere Art.
- 24. Baumkuchen.
- 25. Gewürzkuchen.
- 26. Makronentorte.
- 27. Einen Kuchen in der Geschwindigkeit.
- 28. Delikaten Kuchen.
- 29. Randkuchen.
- 30. Kirschkuchen.
- 31. Pflaumenkuchen.
- 32. Besings = oder Heidelbeerkuchen.
- 33. Himbeerkuchen.
- 34. Johannisbeerkuchen.
- 35. Griestorte.
- 36. Sahnetörtchens.
- 37. Braunschweigertorte.
- 38. Kartoffeltorte.
- 39. Süße Makronen.
- 40. Bittre Makronen.
- 41. Kaffeebrod.
- 42. Aniskuchen.
- 43. Fein Königsbisquit.
- 44. Kürbiskuchen.
- 45. Prinzessin Amalia.

No. 46. Klein Bisquit.
- 47. Spanische Eyer.
- 48. Baisées.
- 49. Waffeln.
- 50. Zimmtröhrchen.
- 51. Windbeutels.
- 52. Pfannenkuchen.
- 53. Spritzkuchen.
- 54. Maserinen.
- 55. Perlinkos.
- 56. Mandelhäufchen.
- 57. Mandelspähne.
- 58. Citronenspähne.
- 59. dito auf andere Art.
- 60. Marzipanmasse.
- 61. Pfeffernüsse.
- 62. Bauernkrappen.
- 63. Butterkränze.
- 64. Butterbackwerk.
- 65. Laubfrösche.
- 66. Citronenglasur.
- 67. Zimmtbackwerk.
- 68. Citronenaufläufer.
- 69. Commißbrod.
- 70. Liesertorte.
- 71. Zuckerpretzeln.
- 72. Zuckerzwieback.
- 73. Französische Pfefferkuchen.
- 74. dito nach der Deskanischen Art.

No. 65. *) Bisam-Herze.
- 66. Pistatien-Bisquit.
- 67. Pistatiengebacknes.
- 68. Feine Pfeffernüßchen.
- 69. Gesottene Bisamkränze.
- 70. Lezelten.
- 71. Englische Törtchen.
- 72. Moskowiter-Brod.
- 73. Mandelnüßchen.
- 74. Pomeranzenblüth-Häufchen.
- 75. Pain de Savoye.
- 76. Mandel-Bisquit.
- 77. Gelber Bisquit.
- 78. Rother Bisquit.
- 79. Grüner Bisquit.
- 80. Butterkränze.
- 81. Confect-Pfefferkuchen.
- 82. Kleine Butter-Bretzeln.
- 83. Wasser-Bretzel.

Zweyte Abtheilung.

Von Pasteten.

No. 84. Von jungen Hühnern und Kalbfleisch.
- 85. Hechtpastete.

*) Es ist hier ein Versehen eingeschlichen und die Zahl 65 bis 74 doppelt gesetzt, welche man beim Nachschlagen zu bemerken bittet.

No. 86. Wildpretpastete.
- 87. Kleine Fleischpasteten.
- 88. Schüsselhecht.

Dritte Abtheilung.

Von Cremen.

No. 89. Sahncreme.
- 90. Citronencreme.
- 91. Apfelsinencreme.
- 92. Maraciencreme.
- 93. Schokoladencreme.
- 94. Makronencreme.
- 95. Pistaciencreme.
- 96. Hirschhorncreme.

Vierte Abtheilung.

Von Pudding und Puddings-Saucen.

No. 97. Reißpudding.
- 98. Pudding von Milchbrod.
- 99. Holländische Sauce.
- 100. Sahnensauce.

Fünfte Abtheilung.

Von eingemachten Sachen.

No. 101. Kirschen.
- 102. Saure Kirschen in Essig.
- 103. Saure schwarze Pflaumen.
- 104. Grüne Pflaumen.
- 105. Hanebutten.
- 106. Stachelbeeren.
- 107. Himbeeren.
- 108. Johannisbeeren.
- 109. Aprikosen.
- 110. Quitten.
- 111. Französische Branntweinbirnen.
- 112. Französische Borstdorfer-Aepfel.
- 113. Französische Kirschen.
- 114. Citronenschalen.
- 115. Pomeranzenschalen.
- 116. Birnen.
- 117. Jasmin.
- 118. Judenkirschen.
- 119. Feigen.
- 120. Grüne Mandeln.
- 121. Melonen.
- 122. Wallnüsse.
- 123. Besinge oder Heidelbeeren.
- 124. Rosen.

No. 125. Zichorienwurzeln
- 126. Kalmus.

Sechste Abtheilung.

Von Gallerten oder Gelee.

No. 127. Himbeerengelee.
- 128. Johannisbeerengelee.
- 129. Kirschengelee.
- 130. Erdbeerengelee.
- 131. Aepfelgelee.

Siebente Abtheilung.

Von Säften.

No. 132. Mohrrübensaft.
- 133. Kirschsaft.
- 134. Himbeerensaft.
- 135. dito mit Essig.
- 136. Johannisbeerensaft

Achte Abtheilung.

Von Getränken.

No. 137. Orgadeessenz.
- 138. Limonade.

No. 139. Barvaroise.
- 140. Punschextract.
- 141. Kalten Punsch.
- 142. Giroflee.
- 143. Bischof.
- 144. Johannisbeerwein.
- 145. Himbeerwein.
- 146. Kirschwein.

Neunte Abtheilung.

Von trockenen Früchten.

No. 147. Johannisbeertrauben in Enveloppen.
- 148. Französische Birnen.
- 149. Franz. Aprikosen.
- 150. Franz. schwarze Kirschen.
- 151. Franz. Borstdorfer Aepfel.
- 152. Franz. Mirabellen.
- 153. Zichorienwurzeln

Zehnte Abtheilung.

Carmelirte Früchte.

No. 154. Kirschen.
- 155. Himbeeren.

No. 156. Glaskirschen.
- 157. Pomeranzen= oder Citronenschalen.
- 158. Apfelsinen.
- 159. Pistatien.
- 160. Nüsse.
- 161. Kastanien.

Elfte Abtheilung.

Gegossene Sachen.

No. 162. Citronenbonbons
- 163. Moschusbonbons.
- 164. Schokoladenbonbons.
- 165. Maracienbonbons.
- 166. Gerstenzucker.
- 167. Brustkuchen von Maracien.
- 168. Rosenbrustkuchen.
- 169. Blaue Brustkuchen.
- 170. Gelbe Brustkuchen.
- 171. Grüne Brustkuchen.
- 172. Weiße Krausemünzbrustkuchen.
- 173. Ordinaire Brustkuchen.
- 174. Ord. rothe dito.
- 175. Ord. blaue dito.
- 176. Ord. grüne dito.
- 177. Ord. gelbe dito.
- 178. Magenmorsellen.

No. 179. Ingwermorsellen.
- 180. Weiße Konserven.
- 181. Rothe dito.
- 182. Blaue dito.
- 183. Gelbe dito.
- 184. Plattgegossenes.
- 185. Zuckerbilder.
- 186. Bonbons à la Harlequin.
- 187. Schneezucker.
- 188. Carmelirte Orangeblüthen.

Zwölfte Abtheilung.

Von überzognen Sachen.

No. 189. Gebrannte Mandeln.
- 190. Weiße Mandeln.
- 191. Zuckererbsen.
- 192. Ueberzogner Kümmel.
- 193. Bunten Mahn oder Nombreille.
- 194. Dragee.

Dreyzehnte Abtheilung.

Von destillirten Sachen.

No. 195. Rosolis.
- 196. Rosenwasser.

No. 197. Orangeblüthenwasser.
- 198. Zimmtwasser

Vierzehnte Abtheilung.

Von Marmuladen.

No. 199. Aepfel.
- 200. Aprikosen.
- 201. Quitten.
- 202. Grüne Pflaumen.
- 203. Stachelbeeren.
- 204. Hambutten.
- 205. Kirschen.
- 206. Birnen.
- 207. Pohlnische Kompotte.

Funfzehnte Abtheilung.

Kandirte Sachen.

No. 208. Tragant.
- 209. Bastenkandirtes.

Sechszehnte Abtheilung.

Gefrornes oder Glacee.

No. 210. Allgemeine Regeln beim Frieren.
- 211. Von Maracien.

No. 212. Von Citronen.
- 213. dito auf eine andere Art.
- 214. Von bittern Makronen.
- 215. - Thee.
- 216. - Kaffee.
- 217. - Schokolade.
- 218. - Himbeeren.
- 219. - Erdbeeren.
- 220. - Johannisbeeren.
- 221. - Apfelsinen.
- 222. Himbeersaft im Sommer zu machen, um ihn im Winter zu Gefrornem zu gebrauchen.
- 223. dito von Erdbeeren.
- 224. - - Johannisbeeren.

Anhang.

- 225. Eyerkäse.
- 226. Schokoladentablettchen.
- 227. Schokolade zu machen.
- 228. Eine andere Sorte.
- 229. Gesundheits-Schokolade.
- 230. Gute Schokolade zu kochen.

Erste Abtheilung.

Von Torten und Backwerk.

No. 1.

Schnee zu schlagen.

Wenn du das Eyweiß von dem Dotter behutsam abgesondert hast, so daß nicht ein kleines Tröpflein Dotter hinzu kommt, (sonst bekommst du keinen guten Schnee), so thue es in eine Schüssel und lasse dir von einem Korbmacher eine dicke Ruthe, von dicken Reisern, einen Arm lang machen, damit schlage das Eyweiß so lange, bis es so weiß und so steif ist wie Schnee.

No. 2.

Eine gute Mandeltorte.

Nimm 1 Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln, gieße kochend Wasser darauf und ziehe die Haut davon ab, wasche sie ganz sauber und trockne dieselben mit einem Tuche; sodann nimm ¾ Pf. gestoßnen Zucker und 18 Eyer; stoße die Mandeln in einem Mörser, vermische sie mit dem Zucker und 6 Eyern, thue sie nebst den übrigen 12 Eydottern in eine Reibesatte, schlage das Weiße mit einer starken Ruthe zu Schnee und reibe die Mandeln mit den Dottern eine halbe Stunde, denn je länger du reibest, desto besser wird es; dann rühre es mit dem Schnee ganz leicht um und nimm noch eine abgeriebene Citrone und 1 Quentchen Muskatenblumen dazu. Bestreiche eine Form mit zergangener Butter, schneide Streifen von weißem Löschpapier, so hoch die Form ist, und klebe sie mit Butter inwendig in der Forme; (wenn man die Forme mit Papier ausfüttert, so hat man nicht zu befürchten, daß die Torte in der Forme hängen bleibe). Dieses thue bey allen Torten,

(ausgenommen bey Sister, Maserinen- und Baumtorten nicht), gieße die Masse hinein und backe es eine Stunde bey einer gelinden Hitze. Nimm die Torte aus der Forme und löse das Papier davon ab.

No. 3.

Eine gute Sandtorte.

Nimm 1 Pfund frische Butter, wasche sie in laulichem Wasser, rühre sie zu Sahne, thue 1 Pfund gestoßnen Zucker zur Butter und rühre ihn mit der Butter eine kleine Viertelstunde. Schlage 7 ganze Eyer nach und nach zu, verrühre es wohl und vermische ½ Pfund fein Mehl, und ½ Pfund Kraftmehl mit einander, siebe es durch ein Sieb, und thue es nebst 2 abgeriebenen Citronen und 1 Quentchen Muskatenblumen in die Masse, welche, wohl umgerührt, in die Forme gethan und bey gelinder Hitze 1½ Stunde gebacken wird.

No. 4.

Gateaux de Melange, oder Butter=bisquit.

Nimm 1 Pfund gestoßnen Zucker, 20 Eyer, rühre die Dotter nebst dem Zucker eine halbe Stunde, schlage das Weiße zu einem steifen Schnee, thue denselben unter die gerührten Dotter und verrühre es ganz leicht. Alsdann thue diese Masse in eine verzinnte Casterolle, setze sie über eine Feuersorge mit mäßig glühenden Kohlen und schlage diese Masse über den Kohlen mit einer Ruthe eine gute Stunde, laß selbige aber nicht heiß werden, sondern nur warm, sonst werden die Eyer hart. Nimm es dann vom Feuer und schlage es eine Viertelstunde, daß die Masse wieder kalt wird, siebe ½ Pfund Kraftmehl und ½ Pfund Weizenmehl unter einander, thue es zu der Masse und rühre es leicht unter einander. Alsdann zerschmelze ¼ Pf. Butter, schöpfe den Schaum ab und gieße sie in die fertige Masse; lasse aber ja den Salzsatz von der Butter zurück. Hiezu kommt noch 1 Quentchen Muskatenblumen und 2 abgeriebene Citronen;

verrühre es wohl und lasse es in gelinder Hitze 1 Stunde backen.

No. 5.

Ordinair Bisquit.

Nimm 1 Pf. gestoßnen Zucker, und 20 Eyer, und rühre den Zucker mit den Dottern ½ Stunde; schlage den Schnee recht steif, vermische denselben mit den Dottern, ½ Pf. Kraftmehl, ½ Pf. Weizenmehl, 2 abgeriebene Citronen, verrühre es leicht und laß es in gelinder Hitze 1 Stunde backen.

No. 6.

Brodtorte.

Nimm 1 Pfund gestoßnen Zucker, 20 Eyer, ¾ Pf. Mehl, ¼ Pf. gestoßnen braungerösteten Puupernickel (wenn nicht Pumpernickel zu bekommen, so nehme man grobes Hausbackenbrod, röste dasselbe über Kohlfeuer braun und stoße es ganz fein). Rühre die Dotter mit dem Zucker ½ Stunde lang, und das Weiße schlage zu steifem Schnee, vermische ihn mit den Dottern und verrühre es ganz leicht. Dann nimm das Mehl und den Pum-

pernickel (oder Brod), thue ihn nebst 2 abgeriebenen Citronen, ½ Loth Nelken, ½ Loth englisch Gewürz, ½ Loth Zimmt, ½ Loth Cardemomen, fein gestoßen, zu der Masse und verrühre es; thue es in eine Forme und laß es bey gelinder Hitze 1 Stunde backen.

No. 7.

Baumtorte.

Nimm 1 Pfund gestoßnen Zucker, 1 Pf. Weizenmehl und ⅘ Pfund frische Butter, welche, nachdem sie geschmolzen, abgeschaumt und in einer Schüssel kalt geworden, zu Sahne gerührt und mit einem Löffel Zucker und einem Löffel Mehl vermengt wird. Dann schlage das Weiße von 12 Eyern zu Schnee, thue die Dotter nach und nach zu der Butter, und menge diese nebst dem Schnee, 1 Quentchen Muskatenblumen und 2 abgeriebenen Citronen unter einander. Du kannst 4 Eyweiß zurück lassen und nur 8 zu Schnee schlagen, so wird sie desto besser. Alsdann nimm eine Tortenpfanne, bestreiche dieselbe mit zerschmolzner Butter, thue einige Löffel voll Masse hinein, und bestreiche den Boden

eines kleinen Fingers dick damit. Lege alsdann glühende Kohlen unter die Tortenpfanne und oben auf den Deckel, und backe dasselbe braun; dann thue wieder einige Löffel voll Masse in die Tortenpfanne, streiche sie Fingers dick über das Gebackne und decke es mit dem mit Kohlen belegten Deckel zu; lasse es braun werden, streiche wieder Masse auf, und so fahre fort, bis dieselbe alle ist.

No. 8.

Vanillentorte.

Nimm 1 Pfund gestoßnen Zucker, 18 Eyer, ½ Pfund Kraftmehl und ½ Pfund fein Weizenmehl. Den Zucker und die Dotter rühre ½ Stunde, das Eyweiß schlage zu Schnee, thue den steifen Schnee zu der Masse und verrühre es ganz leicht; dann mische vor 4 Groschen mit ein wenig Zucker ganz fein zerstossene Vanille darunter, und lasse die Torte in einer ausgefütterten Forme bey gelinder Hitze 1 Stunde backen.

No. 9.

Zimmttorte.

Nimm 1 Pfund gestoßnen Zucker, 18 Eyer, ½ Pfund Kraftmehl und ½ Pfund fein Weizenmehl; rühre die Dotter mit dem Zucker ½ Stunde, und schlage das Eyweiß zu Schnee. Vermische beydes, rühre es leicht um, und thue das Mehl nebst 2 Loth gestoßnem Zimmt hinzu. Thue es in eine ausgefütterte Forme und laß es bey gelinder Hitze 1 Stunde backen.

No. 10.

Schokoladentorte,

wird auf dieselbe Art wie Zimmttorte gemacht, nur daß statt dem Zimmt ½ Pfund Schokolade, welche auf einem Reibeisen fein zerrieben ist, hinein gethan wird.

No. 11.

Maracientorte.

wird wie Zimmttorte gemacht, nur daß statt dem Zimmt vor 4 Gr. Maracien unter den Schnee gegossen wird.

No. 12.

Wiener=Torte.

Nimm 1 Pfund süße Mandeln, ziehe dieselben ab, stoße sie mit 1 Pfund Zucker und 6 ganzen Eyern fein. Alsdann nimm 1 Pf. frische Butter, und wasche von derselben in kaltem Wasser das Salz aus, 1 Pfund fein Weizenmehl, knete die Butter, die Mandeln und das Mehl zusammen und mache einen Teig daraus. Nimm 1½ Loth Muskatenblumen darunter, und rolle die Masse aus, so dick wie ein Messerrücken, schneide dieselbe rund wie eine kleine Schüssel, lege sie auf einen Bogen Papier, welcher vorher mit Butter bestrichen ist, und lasse sie in einem Ofen bey starker Hitze gelb backen; formire dann von der übrigen Masse lauter solche Boden, nur daß immer einer einen halben Finger breit kleiner wird, als der andre, und backe sie eben so wie den ersten. Wenn sie alle abgebacken sind; so nimm eingemachte Früchte, so verschieden du sie hast; zuerst eingemachte Kirschen, belege den größten Boden damit voll, dann lege einen kleinern

Boden darauf, belege denselben mit eingemachten Himbeeren, alsdann wieder einen, bestreiche ihn mit Apfelmarmulade; dann wieder einen Boden, welcher mit eingemachten Johannisbeeren belegt wird; abermals einen Boden und fange wieder mit schwarzen Kirschen an, dann Himbeern, Apfelmarmulade und Johannisbeern, auf den letzten Boden aber lege nichts. Dann rolle die übrig gebliebene Masse auf und belege die Torte so, daß nichts von dem Eingemachten zu sehen ist, setze es in den Ofen und lasse es gelb backen, decke aber den obersten Deckel mit Papier zu, daß er nicht verbrenne. Mache einen weißen Guß, auf folgende Art: nimm 2 Eyweiß und ¼ Pfund fein gestoßnen Zucker; rühre dasselbe mit einer Kelle eine gute Viertelstunde zusammen, bis es weiß wird; zuletzt nimm eine halbe Eyerschale voll Orangeblüthwasser darein; sollte aber der Guß zu dünne seyn, so muß alsdann noch etwas Zucker hinzukommen, welches nachher, mit einigen Tropfen Citronensaft vermischt, eine Zeitlang gerühret wird, daß es recht weiß werde. Alsdann bestreiche mit diesem Guß den Ku-

chen, den obersten Boden und die Seiten, schneide feine schmale Streifchen von Pommeranzenschaalen und formire daraus oben an den Seiten der Torte Ranken, wie Taf. 1. Fig. 1. zu sehen. Nachher nimm Citronat, schneide kleine Rauten daraus und lege sie wie Blätter an die Ranken. Dann formire Blumen von schwarzen Kirschen, eingemachten Hambutten und grünen Pflaumen. Wenn sie auf die Art geputzt ist so bringe die Torte in einen warmen Ofen und lasse sie ein paar Minuten stehen und den Guß trocknen, so bekommt er einen Glanz, und die Torte ist fertig.

No. 13.

Käsekuchen.

3 Pfund weißen Käse, 1 Pfund gestoßnen Zucker, 12 bis 14 Eyer, 1 Pfund Corinthen, ½ Pfund länglich geschnittene Mandeln, 4 Loth Citronat, 2 abgeriebene Citronen und ½ Pfund Mehl. Der Käse muß schön, mild und süße seyn, wird auf ein Sieb geschüttet, daß das Wässrige abläuft, hernach mit den Eyern nach und nach zart angerieben,

die Corinthen rein gewaschen und dazu gethan; dann wird die Masse in eine Forme gefüllt, welche gut mit Butter bestrichen ist, und in starker Hitze gebacken.

No. 14.

Wiener Napfkuchen.

Nimm 1 Pfund frische Butter, wasche dieselbe in laulichem Wasser und rühre sie zu Sahne, 12 Eyer, 10 Loth gestoßnen Zucker, 2 Pfund Mehl, und schlage die 12 Eyer nach und nach ein; so wie du ein Ey einschlägst, so thue auch 1 Löffel voll Mehl dazu; 2 Loth bittere Mandeln ziehe ab, und stoße sie fein mit ein wenig Zucker, welche nebst 2 abgeriebenen Citronen und $\frac{1}{4}$ Loth Muskatenblumen hinzukommen, verrühre es mit $\frac{1}{8}$ Quart recht guter Weißbierbärme wohl und thue 1 Theelöffel voll Salz hinzu. Nimm eine Napfkuchenforme, bestreiche sie mit Butter und bestreue sie mit länglich geschnittnen Mandeln, schütte die Masse hinein und setze es an einen warmen Ofen, daß es aufgeht; alsdann wird es in starke Hitze geschoben und gut gebacken.

No. 15.

Wiener ausgerollten Kaffeekuchen.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter, wasche sie in laulichem Wasser, rühre sie zu Sahne, und nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Butter wieder zurück, alsdann 12 Eyer, 2 Pfund Mehl und 12 Loth gestoßnen Zucker. So wie du 1 Ey in die Butter schlägst, so thue auch 1 Löffel voll Mehl hinzu, bis die Eyer alle sind. Lasse ein Quantum Mehl davon zurück; thue auch den Zucker unter die Masse nebst $\frac{1}{8}$ Quart gute Weißbierbärme, $\frac{1}{2}$ Loth Muskatenblumen und 2 abgeriebene Citronen. Würke diese Masse mit dem übrigen Mehl fest, rolle sie auf einem Bleche aus, alsdann nimm die zurückgelassene Butter und mache wie eine Haselnuß groß Klümpchen darauf, stelle es an einen warmen Ofen, lasse es aufgehen, und schiebe es in einen gut geheitzten Ofen; wenn die Butter anfängt zu schmelzen, so nimm einen Pinsel und bestreiche es über und über. Nimm alsdann Zucker, Zimmt und Mandeln, bestreue den Kuchen damit recht dick, schiebe es wieder in Ofen und backe es fertig.

No. 16.

Ordinairen Napfkuchen

Nimm ¼ Quart warme Milch und ⅛ Quart Weißbierbärme, rühre damit 2 Pfund Mehl recht steif und fest an, setze es an einen warmen Ort und lasse es aufgehen. Alsdenn nimm ¼ Quart warme Milch und noch ein Pfund Mehl, gieße es darüber und arbeite es recht durch; nimm 12 Loth weißen Kochzucker, 6 Eyer, 1 Pfund zerschmolzene Butter, 1 Pfund große und ½ Pfund kleine Rosinen, wasche sie mit kochendem Wasser ab und thue sie zuletzt dazu; dann 1 abgeriebene Citrone, 1 Quentchen Muskatenblumen und 2 Theelöffel voll Salz; bestreiche eine Napfkuchenforme mit Butter, thue die Masse hinein, stelle sie an einen warmen Ort und lasse sie aufgehen; alsdann in starker Hitze gebacken.

No. 17.

Blättertorte.

Nimm 2 Pfund harte Böhmische Tortenbutter, wasche dieselbe Abends zuvor in

kaltem Wasser, schlage sie in kleine breite Stückchen, lege sie wieder in kaltes Wasser und lasse sie die Nacht über darin liegen; hernach nimm 2 Pf. Mehl und 4 Eyer, zerquerle sie in ¼ Quart Rosenwasser, knete es mit 2 Pfund Mehl zu einem steifen Teig, rolle ihn aus, trockne die ausgewaschne Butter mit einer weißen Serviette ab, lege sie auf den Teig und schlage alle 4 Ecken kreuzweiß über einander, rolle ihn einen halben Finger dick aus, lege den Teig wie eine Serviette in 6 Theile zusammen, rolle ihn nochmals aus und lege ihn wieder in 6 Theile zusammen, so daß er 3mal ausgerollt ist; es muß aber jedesmahl Mehl untergestreut werden, damit der Teig nicht anhänge. Nimm alsdann eine große Schüssel, schneide nach derselben den Teig rund und lege ihn auf einen Bogen Papier. Von dem übergebliebenen Teig schneide einen Streifen 2 Finger breit, lege ihn rund in den zugeschnittenen Boden eine Hand breit von dem Rande und feuchte ihn mit Wasser an, daß er fest sitzt; alsdann schneide 2 Streifen wie eine Hand breit, feuchte sie mit Wasser an, lege eins

auf das andere und formire einen Rad auf dem zugeschnittenen Boden. Nachher nimm eingemachte Kirschen, lege sie Finger dick in die Mitte, schneide Fingerbreite, schmale Streifen und mache ein Gitter darüber, wie folgende Zeichnung zeiget (s. Taf. 1. Fig. 4.); sodann bestreiche mit 2 Eydotter und ein wenig Wasser vermittelst eines Pinsels die Torte und lasse sie bey starker Hitze backen.

Auf die Art kannst du auch Himbeer- und Johannisbeertorten machen. Wenn du Apfeltorte machen willst, so streiche erst Apfelmarmulade auf den Boden, alsdann schäle säuerliche Aepfel, schneide sie in feine Scheiben und arangire sie Finger dick eine auf die andre, hernach streue Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronen darauf, mache von dem Blätterteig ein Gitter darüber, bestreiche es mit Eygelb und lasse es bey starker Hitze backen.

No. 18.

Reißtorte.

Nimm 1 Pfund Reiß, wasche und brühe ihn ab, setze ihn mit kochendem Wasser ans Feuer und koche ihn weich; gieße alsdann das

Wasser

Wasser rein ab, drücke von 6 Citronen den Saft aus und thue ihn nebst ½ Pf. Zucker und gestoßnem Zimmt dazu, schütte es in eine Schüssel und lasse es kalt werden. Belege hierauf eine Tortenpfanne mit Blätterteig, (s. No. 17.) fülle von dem Reiß 2 Finger dick hinein, bestreue es mit Zucker, Zimmt und abgeriebenen Citronen, und lasse es bey starker Hitze backen. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, so koche von Zucker und dem Saft von einigen Citronen ein Gelee und gieße es darauf, dann schneide von Pomeranzenschaalen Streifen und Rauten, und formire Ranken darauf.

No. 19.

Citronentorte auf beste Art.

Nimm den Saft von 6 Citronen, und von einer Citrone das Gelbe auf Zucker abgerieben; thue 12 Loth gestoßnen Zucker hinzu; rühre ¼ Pfund geschmolzene Butter und 4 Eydotter zusammen; koche die Citronen und den Zucker einmal auf, gieße die mit den Eyern gerührte Butter in den kochenden Saft; lasse es noch einmal aufkochen und verrühre

es ja wohl. Wenn diese Masse kalt geworden, so fülle sie in eine mit Blätterteig (s. No. 17.) belegte Schüssel, mache von demselben Teig einen Pastetendeckel darüber, bestreiche ihn mit Eygelb, schiebe die Torte auf einen Bogen Papier und backe sie bey starker Hitze.

No. 20.

Citronentorte auf eine andere Art.

Mache einen guten Blätterteig, (s. No. 17.) und formire einen Boden davon. Nimm 12 Citronen, schäle das Gelbe ab, schneide es in feine Schnitten und koche dieselben in Wasser weich; gieße das Wasser ab, thue $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßnen Zucker hinzu und lasse nur ein klein wenig Wasser darin, damit sich der Zucker ganz in die Schnitten einkocht; sodann schütte dieselbe auf eine Schüssel und lasse sie kalt werden. Ziehe hierauf von den 12 Citronen das Weiße ab, schneide das Mark in dünne Scheiben, und vermische die Masse mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßnem Zucker. Streue die gelben Citronenschnitten auf den Boden, arangire die geschnittenen Citronenscheiben auf die Schnitten, und bestreue es dick mit Zucker und

Zimmt; mache ein Gitter darüber, bringe die Torte auf einen Bogen Papier, bestreiche sie mit Eygelb, und lasse sie bey starker Hitze backen.

No. 21.

Spicktorte.

Ziehe von ¼ Pf. Mandeln die Schaalen ab, wasche und trockne dieselben mit einer Serviette, stoße sie mit 2 ganzen Eyern fein, schlage, nachdem du dieses in eine Schüssel gethan, noch 2 Eyer dazu und rühre es mit ½ Pf. gestoßnem Zucker wohl unter einander. Alsdann schneide noch ¼ Pf. abgezogene Mandeln länglich, und ¼ Pf. Citronat nebst ¼ Pf. Pomeranzenschaalen in kleine Würfelchen und mische sie nebst den länglich geschnittenen Mandeln unter die Masse, verrühre dieselbe mit noch 2 ganzen Eyern, dem Gelben von ein paar Citronen und etwas Muskatennuß wohl, fülle die Masse in einen von Blätterteig (s. No. 17.) formirten Boden und mache einen Pastetendeckel darüber; bringe die Torte auf einen Bogen Papier, bestreiche sie mit Eygelb und backe sie bey starker Hitze. Wenn die

Torte zur Tafel gebracht werden soll, so bestreue sie mit Zucker und lege kleine würflische Stückchen Citronat darauf.

No. 22.

Sahnentorte.

Nimm ½ Quart Sahne, ½ Pfund gestoßnen Zucker und 8 Eyer; das Weiße schlage zu Schnee, dann koche die Sahne auf, gieße sie kochend unter den Schnee und vermische denselben mit dem Zucker, 4 Eygelb und 4 Loth gestoßenen bittern Mandeln, welches alles über dem Feuer so lange mit einer Ruthe geschlagen werden muß, bis es aufkocht, dann gieße es durch ein Sieb, lasse es kalt werden und verrühre die Masse mit ¾ Pfund gestoßenen süßen Mandeln, 4 ganzen Eyern und einer geriebenen Muskatennuß. Nun nimm eine Tortenpfanne mit Blätterteig belegt, gieße die Masse hinein und lasse sie bey starker Hitze backen. Wenn sie aus dem Ofen kommt, so bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

No. 23.

Dieselbe auf eine andere Art.

Nimm ½ Pfund süße Mandeln, ziehe sie ab, wasche und trockne sie mit einer Serviette, stoße sie mit 4 ganzen Eyern, dann schlage 6 Eyweiß zu Schnee, vermische damit die übrigen Eygelb nebst den fein gestoßnen Mandeln, und gieße ½ Quart gute Sahne darunter nebst 1 abgeriebenen Citrone. Belege eine Tortenpfanne mit Blätterteig, (s. No. 17.) gieße die Masse hinein und backe sie bey starker Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommt, so bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

No. 24.

Einen guten Baumkuchen.

Nimm ¼ Pf. frische Butter, wasche dieselbe in laulichem Wasser und rühre sie zu Sahne. Melire ½ Pfund Mehl und ¼ Pfund gestoßnen Zucker unter einander, nimm 32 gute Eyer, schlage davon 8 ganze Eyer nach und nach in die Butter, und thue zu jedem Ey 2 Eßlöffel voll Mehl. Von den übrigen Eyern schlage das Weiße zu Schnee, die Dot-

ter nach und nach in die Butter und ebenfalls etwas Mehl dazu, so, daß mit dem letzten Ey auch das Mehl aufgeht; noch thue hinzu ½ Loth Muskatenblumen und das Gelbe von 2 Citronen. Dann kommt der Schnee unter die Masse und wird ganz leicht verrührt. Sodann nimm einen Baum (s. Taf. 1. Fig. 2.), schlage einen Bogen Papier um denselben und bewinde ihn mit Bindfaden, schlage ein Nägelchen auf *a* und eins auf *b*, und befestige daran den Bindfaden an beyden Enden. Wenn du Platz auf deinem Feuerheerd hast, so mache von Steinen eine viereckige Mauer, an deren Ende eiserne Haken befestiget sind (s. Taf. 1. Fig. 3.), wo du den Baum darauf legen kannst, fülle die Mauer voll Kohlen oder Holz, und wenn diese glühen, so lege den Baum an zwey gegenüberstehende Haken an, und lege über die Mauer ein Blech, daß die Hitze recht nach demselben hinzieht, wenn du den Baum anlegst, so drehe ihn geschwind nach dir, wie einen Bratspieß, und lasse ihn recht heiß werden. Alsdann fülle in eine Bratpfanne 4 eiserne Schaumlöffel voll Masse, und setze die

Bratpfanne unter den Baum, begieße ihn 2mal unter beständigem Drehen beym Feuer und lasse ihn braun werden. Dann nimm ihn nebst der Bratpfanne ab, thue wieder Masse hinein und begieße den Baum über und über kalt, lege ihn wieder ans Feuer und drehe ihn gemäßigter. Zweymal begieße ihn am Feuer, und das drittemal kalt, und so fahre fort, bis du keine Masse mehr hast. Dann nimm 1 Pfund gestoßnen Zucker und für 1 Groschen Orangeblüthenwasser, koche ihn damit dick, aber doch so, daß er noch fließt. Nachher nimm den Baum vom Feuer und bestreiche den Baumkuchen vermittelst eines Pinsels allenthalben recht dick mit dem Zucker, lege ihn wieder ans Feuer und lasse es trocknen. Nimm ihn dann ab, lasse ihn kalt werden und schneide den Bindfaden von den Nägeln, stoße ihn behutsam herunter mache auch mit Vorsicht das Papier und den Bindfaden aus dem Kuchen, so ist er fertig. Soll er halb so groß werden so nimm die Hälfte.

No. 25.

Gewürzkuchen.

Formire von Oblade einen runden Boden in der Größe einer Schüssel. Nimm ½ Pf. süße und 2 Loth bittere Mandeln, ziehe davon die Haut ab, wasche und trockne sie mit einem weißen Tuch und stoße sie mit 1 Pf. Zucker, und 4 Eyweiß. Wenn sie gehörig fein gestoßen sind, so verrühre sie in einer Satte mit noch 6 bis 8 Eyweiß dergestalt, daß es eine dicke Masse wird; dann stoße 1 Loth Zimmt, ½ Loth Nelken, ½ Loth englisch Gewürz, ½ Loth Cardemomen und 1 Muskatennuß, einige abgeriebene Citronenschaalen, ⅛ Loth Citronat und ⅛ Loth Pomeranzenschaalen hacke ganz fein und verrühre dieses mit der Masse wohl; dann bestreiche den Obladenboden 2 Finger dick mit derselben, setze ihn mit einem Bogen Papier auf ein Blech und lasse ihn bey gelinder Hitze gelbbraun werden. Wenn er gebacken, so koche ¼ Pfund Zucker mit 6 Pfennige Orangeblüthenwasser dick, bestreiche den Kuchen vermittelst eines Pinsels damit und setze ihn wieder in den Ofen, daß

der Zucker weiße Blasen bekömmt, welches beweiset, daß er fertig ist.

No. 26.

Makronentorte.

Nimm ½ Pf. süße und 2 Loth bittre Mandeln, ziehe ihnen die Haut ab, wasche und trockne sie mit einem weißen Tuch, stoße sie mit 1 Pfund Zucker und 4 Eyweiß fein, fülle sie in eine Satte, verrühre dieselben mit 8 Eyweiß wohl (hüte dich aber, daß kein Tropfen Eygelb darunter kommt) und thue das Gelbe von 2 Citronen hinein. Alsdann mache von Oblade einen runden Boden in der Größe einer Schüssel, bestreiche den Boden einen Finger dick mit der Masse, von der übriggebliebenen formire längliche Makronen, und setze sie dicht an dem Rand herum; mache ein großes Gitter von Makronen in die Mitte (s. Taf. 1. Fig. 5.), setze es auf einen Bogen Papier, und lasse es bey gelinder Hitze gelb backen, dann nimm Johannisbeeren-Gelee, eingemachte Kirschen, Glaskirschen, grüne Pflaumen und Aprikosen; mit diesen

Früchten fülle das Gitter der Makronentorte, so ist sie fertig.

No. 27.

Einen Kuchen in der Geschwindigkeit zu machen.

Thue 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, in dessen Mitte 12 Loth gestoßnen Zucker, 12 Loth frische Butter, etwas Muskatenblumen, 3 Eyer und 2 abgeriebenen Citronen, arbeite und knete dasselbe mit einer Kelle recht durch, bis es ein Teig wird. Dann bestreiche Papier mit Butter und rolle den Teig darauf. Der Kuchen muß aber nicht dünner werden, als einen Finger dick. Man kann auch Mandeln darauf drücken, oder dieselben klein hacken und streuen; alsdann gelblich gebacken.

No. 27.

Einen sehr delikaten Kuchen zu backen.

Lasse ¼ Quart Sahne laulich werden, vermische sie mit 8 Eydottern, ¼ Pfund frischer geschmolzener Butter, 4 Löffel voll Weißbier=

bärme, ¼ Pfund Zucker und 1 Pfund Mehl. Mache hievon einen Teig und bestreiche eine Tortenpfanne mit Butter, fülle die Masse hinein, setze sie an einen warmen Ort und lasse sie aufgehen; alsdann wird der Kuchen bey guter Hitze gebacken.

Man kann diesen Teig auch ausrollen, jedoch muß er alsdann fester geknetet werden. Er wird hernach auf einem mit Butter bestrichenen Papier gerollt, mit Eygelb bestrichen, mit Zucker, Zimmt und gehackten Mandeln bestreut, und wenn er aufgegangen, gebacken.

No. 29.

Randkuchen.

Setze 1 Pfund Butter mit ¼ Quart Milch aufs Feuer und lasse es warm werden, dann nimm 3 Pfund fein Mehl, thue es in eine Schüssel (lasse aber einen Theil davon zurück), gieße die Milch mit der Butter hinein und rühre es nebst ½ Pfund Zucker, 6 Eyer, ½ Quentch. Muskatenblumen und ⅛ Quart Bärme wohl durch. Alsdann bestreue ein Kuchenblech mit Mehl, und rolle 3 dünne runde Kuchen aus,

jedoch so, daß du etwas Teig zurück behältst, bestreiche hierauf den Kuchen mit einem Pinsel dick mit zerschmolzener Butter und mache um jeden Kuchen von dem übrig gebliebenen Teig einen 2 Finger breiten Rand. Lasse die Kuchen aufgehen und gar backen; bestreiche den Kuchen nochmals warm, dick mit zerschmolzner Butter und bestreue ihn gut mit Zucker und Zimmt, so ist er fertig.

No. 30.

Kirschkuchen.

Wasche 1½ Pfund Butter in lauwarmen Wasser und rühre sie zu Sahne, thue 12 Eyer, 1¾ Pfund fein Mehl und 12 Loth gestoßnen Zucker dazu und verrühre es wohl. Alsdann thue ⅛ Quart gute Weißbierbärme, 1 Quentchen Muskatenblumen und 2 abgeriebene Citronen dazu, rühre es zu einem festen Teig und rolle denselben auf einem mit dem übrigen Mehl bestreuten Blech aus und formire einen fingerdicken Rand um denselben. Man kann auch kleine runde Törtchen, wie eine Untertasse groß, mit einen kleinen Rand formiren. Mache die Steine und Stengel aus den Kirschen und aran-

gire die Kirschen auf denselben; nur nicht auf den Rand. Diese Masse giebt 4 bis 5 große Kirschkuchen; lasse sie aufgehen, melire 1 Pf. gestoßnen Zucker mit ½ Loth gestoßnem Zimmt, streue davon die Hälfte auf die Kirschen, schiebe sie in den Ofen und lasse sie gar backen. Streue hernach, wenn sie noch warm sind, die andre Hälfte darüber.

No. 31.

Pflaumentorte.

Wird auf selbige Art wie Kirschtorte gemacht, nur daß statt Kirschen, Pflaumen darauf gelegt werden.

No. 32.

Heidelbeerentorte

Traktire sie auf dieselbe Art wie Kirschtorte.

No. 33.

Himbeerkuchen.

Vermenge Himbeern mit Zucker und lege sie auf Kirschkuchenteig, streue aber ja keinen Zimmt darüber.

No. 34.

Johannisbeerkuchen.

Pflücke und wasche die Johannisbeeren, und thue sie in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufe, vermenge sie mit Zucker und lege sie auf Kirschtortenteig, aber ohne Zimmt darauf zu streuen.

No. 35.

Griestorte.

Nimm 1 Pfund Reisgries, wasche ihn in kaltem Wasser und koche ihn mit Milch dick. Rühre 1 Pfund Butter zu Sahne, schlage 8 Eyer nach und nach dazu, verrühre es wohl und thue den Gries, wenn er kalt geworden ist, dazu, wie auch ½ Pfund Zucker und etwas

Orangeblüthenwasser, 2 Theelöffel voll Salz und etwas Citronenschaale; rühre es eine gute halbe Stunde lang, thue es in die mit Butter bestrichene Tortenpfanne und backe sie bey starker Hitze.

No. 36.

Sahnetörtchen.

Rühre 6 Eydotter mit ½ Quart Sahne wohl, alsdann rühre ¼ Pfund gewaschne Butter zu Schaum, gieße die obige Eyersahne dazu, nebst 1 Löffel Mehl und ¼ Pfund Zucker, geriebene Citronenschaale und etwas Muskatennuß; setze es über Kohlfeuer und rühre es beständig, bis es dicklicht wird. Lasse es kalt werden, alsdann schlage das Weiße von 6 Eyern zu Schnee, und vermenge es mit obiger Masse, dann mache einen feinen Blätterteig, (s. No. 17.) rolle ihn ganz dünne aus, lege kleine blecherne Förmchen damit aus, gieße von obiger Masse in jedes etwas und backe es bey gelinder Hitze. Es muß warm gehalten werden bis es auf den Tisch gegeben wird, sonst fällt es wieder.

No. 37.

Braunschweiger Torte.

Wasche von ¾ Pfund Butter in laulichtem Wasser das Salz aus und rühre sie zu Sahne, thue 6 Eyer und ¾ Pfund Zucker nach und nach dazu, wie auch 1½ Pfund Weizenmehl, ¼ Pf. Kraftmehl, 1 Quentchen Muskatenblumen und 2 abgeriebene Citronenschaalen; streiche eine Tortenpfanne mit Butter aus, fülle die Masse hinein und laß sie bey gelinder Hitze backen.

No. 38.

Kartoffeltorte.

Nimm 1½ Pfund Kartoffeln, wasche sie und lasse sie weich kochen, schäle sie und thue sie in eine Reibesatte nebst 12 Eydottern, reibe sie beständig mit der Keule, thue 1 Pfund gestoßnen Zucker, Zimmt, Citronenschaale und Muskatennuß dazu; dann schlage 12 Eyweiß zu steifem Schnee, thue es zu obiger Masse und verrühre es wohl. Streiche die Tortenpfanne mit Butter aus, thue die Masse hinein und backe es bey gelindem Feuer gahr.

No. 39.

Süße Makronen.

Nimm 1 Pfund süße und 4 Loth bittre Mandeln, gieße kochend Wasser darauf, und ziehe die Haut ab, wasche und trockne sie mit einem weißen Tuch, stoße sie mit 2 Pf. Zucker und 8 Eyweiß recht fein, thue sie in eine Satte, schlage noch 8 Eyweiß dazu (jedoch ohne einen einzigen Tropfen Eygelb), thue 2 abgeriebene Citronenschalen darunter, und verrühre es ja wohl; alsdann nimm ein Lineal, fülle mit einem Messer Masse darauf, und setze mit demselben längliche Makronen weitläuftig auf weiß Papier; schiebe sie auf ein Blech und laß sie bey gelinder Hitze gelb backen.

No. 40.

Bittre Makronen.

Nimm 1 Pfund bittre Mandeln, gieße kochend Wasser darauf, und ziehe die Haut ab, wasche und trockne sie mit einem weißen Tuch, und stoße sie mit 2 Pfund Zucker und 8 Eyweiß recht fein. Alsdann fülle sie in

eine Satte, schlage noch 8 bis 10 Eyweiß hinzu (aber ohne Eygelb) und verrühre es ja wohl. Hierauf nimm ein Lineal, und setze die Makronen wie eine halbe Wallnuß groß, aber rund und weitläufig, auf weiß Papier, und lasse sie bey langsamer Hitze gelb backen.

No. 41.

Kaffeebrod.

Nimm 1 Pfund gestoßnen Zucker, von 18 Eyern das Gelbe und rühre es eine Viertelstunde, schlage das Weiße zu Schnee und verrühre damit das Gelbe wohl; siebe dazu 1 Pfund Mehl, hacke eine abgeriebene Citrone, ¼ Pfund Citronat und ¼ Pfund Pomeranzenschalen fein und vermische es mit der Masse; fülle dieselbe in eine viereckige Kapsel, welche mit Butter bestrichen ist, und lasse sie bey langsamer Hitze backen. Schlage sodann den Kuchen heraus und schneide ihn in schmale Streifen; lasse ein Blech über Kohlen recht heiß werden, lege die Streifen darauf und röste sie braun. Wenn sie auf der einen Seite

braun genug sind, so werden sie umgewendet, bis sie gut sind.

No. 42.

Aniskuchen.

Nimm 1 Pfund Zucker und 12 Eyer, schlage das Weiße zu Schnee, das Gelbe rühre zuvor $\frac{1}{4}$ Stunde mit dem Zucker; vermische das gerührte Eygelb mit dem Schnee, und verrühre es ganz leicht; dann siebe 1 Pf. Weizenmehl durch ein Sieb in die Masse, verlese und wasche für 3 Pfennige Anis und thue ihn hinzu; setze sie sodann vermittelst eines Löffels weitläufig, wie eine Wallnuß groß und rund, auf Papier, bestreue sie mit einer Streubüchse, worin sich feiner Zucker befindet, schiebe sie auf ein Blech, und lasse sie bey starker Hitze backen. Wenn die Kuchen aus dem Ofen kommen, schneide sie sogleich heiß von dem Papier ab.

No. 43.

Fein Königsbisquit.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßnen Zucker, verrühre mit demselben 12 Eygelb und schlage

das Weiße zu Schnee, vermische und verrühre beides und thue 2 Citronen auf Zucker abgerieben hinzu; siebe ¼ Pfund Mehl und ¼ Pfund Kraftmehl darauf, fülle damit kleine viereckige Kapseln, welche mit Butter bestrichen, halb voll, bestreue sie mit gröblichem Zucker dick, und laß sie bey guter Hitze backen.

No. 44.

Kürbiskuchen.

Nimm einen mittelmäßigen Kürbis, der aber recht reif und gelb ist; schäle ihn, schneide die Körner heraus und koche ihn in Wasser und Salz, dann gieße das Wasser ab und presse das übrige durch eine Serviette heraus, damit ja kein Wasser mehr in dem Kürbis bleibe. Nimm 1 Pfund Butter, schmelze sie und gieße sie nebst ⅛ Quart Weißbierbärme unter den durchgepreßten Kürbis, verrühre es wohl, thue auch 12 Loth Zucker dazu und rühre die Masse mit Mehl zu einem steifen Teig, rolle ihn aus, lege ihn auf einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, und lasse ihn, nachdem er vorher gegohren und mit

Eygelb bestrichen worden, backen. Dieses ist ein sehr schöner, gelber und mürber Kuchen; auch braucht man keine Eyer dazu.

No. 45.

Prinzessin Amalia.

Nimm ½ Pfund fein gestoßnen Zucker, schlage von 12 Eyern das Weiße zu steifem Schnee (hüte dich aber, daß kein Tropfen Eygelb darunter kommt); reibe von 2 Citronen das Gelbe auf Zucker ab und thue es nebst 6 Pfennige Orangeblüthenwasser und ½ Pfund Kraftmehl darunter. Dann fülle die Masse in einen Trichter, welcher unten eine weite Oefnung hat, und tressire sie eines Fingers breit weitläufig auf weißes Papier, bestreue sie, vermittelst einer Streubüchse dick mit Zucker, (s. Taf. 1. Fig. 6.) und backe sie bey langsamer Hitze. So wie sie aus dem Ofen kommen, müssen sie sogleich von dem Papier losgeschnitten werden.

No. 46.

Kleine Bisquits.

Nimm 1 Pfund gestoßnen Zucker, schlage 24 Eyer in einen Kessel, setze dieselbe nebst dem Zucker über gelindes Kohlenfeuer und schlage die Eyer so lange mit einer starken Ruthe, bis sie dick sind. Alsdann nimm den Kessel vom Feuer, und schlage die Masse eine kleine Viertelstunde, damit sie kalt wird; dann vermische sie mit 1 Pfund feinem Mehl und tressire sie wie Tab. 1. Fig. 6, aber kleiner, als Prinzessin Amalie, bestreue die Masse dick mit Zucker und backe sie bey schneller Hitze; wenn der Bisquit aus dem Ofen kommt, so schneide ihn gleich ab.

No, 47.

Spanische Eyer.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund fein gestoßnen Zucker, 12 Eyweiß, für 6 Pfennige Orangeblüthenwasser, schlage das Eyweiß zu steifem Schnee, und rühre ihn nebst dem Zucker, 6 Loth Kraftmehl und Orangeblüthenwasser untereinander, setze es mit einem Löffel wie Eyer auf weiß

Papier und lasse sie bey langsamer Hitze backen; zuvor aber müssen sie mit einer Streubüchse dick mit Zucker bestreut werden. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie sogleich abgeschnitten.

Du kannst diese spanischen Eyer wie auch Prinzessin Amalie lange frisch erhalten, nur müssen sie immer in einer warmen Stube und nicht im Feuchten stehen.

No. 48.

Baisées.

Nimm ¾ Pfund fein gestoßnen Zucker, 8 Eyweiß, für 6 Pfennige Orangeblüthenwasser, schlage das Eyweiß mit dem Orangeblüthenwasser zu steifem Schnee, thue den Zucker hinzu, und rühre es wohl um, mache mit einem Eßlöffel auf weißem Papier runde Häufchen wie eine halbe Wallnuß groß, bestreue sie recht dick mit fein gestoßnem Zucker, lege sie auf ein zwey Finger dickes Bret und backe sie bey gelinder Hitze; dann schneide sie mit einem Messer vom Papier ab und setze zwey und zwey zusammen, zuvor aber

fülle sie nach Belieben, entweder mit Gelee, oder mit Sahnencreme.

No. 49.

Recht gute Waffeln.

Nimm 14 Eyer, das Weiße schlage zu Schnee, das Gelbe rühre mit $\frac{1}{8}$ Quart Milch und 1 Pfund Mehl, zerschmelze $\frac{5}{4}$ Pfund Butter, nimm oben den Schaum ab, gieße sie zu dem Eygelb und verrühree es mit $\frac{1}{8}$ Quart Weißbierbärme recht wohl; thue den Schnee darunter, rühre es wieder um, und setze die Masse an einen warmen Ort; wenn es aufgegangen, so bestreiche ein heißgemachtes Waffeleisen mit Butter, fülle einige Löffel voll hinein, mache es zu, lege es auf einen Dreyfuß über Kohlfeuer, backe sie gelbbraun und bestreue sie dick mit Zucker und Zimmt.

No. 50.

Zimmtröhrchen.

Nimm 6 Loth gestoßnen Zucker, 5 Loth zerschmolzne klare Butter, 12 Loth Mehl, 1 Ey und 1 Loth gestoßnen Zimmt. Hievon

rühre eine Masse mit Milch so dünne an, daß sie vom Löffel abläuft. Nun gieße 1 Löffel voll Masse in ein flaches Zimmtrohreisen, lege sie auf einen Dreyfuß über Kohlfeuer; backe sie gelbbraun, wenn sie gebacken sind, so rolle sie mit einem runden Holz in dem Eisen wie eine Tüte, nimm sie heraus und bestreue sie mit gestoßnem Zucker.

No. 51.

Windbeutel.

Gieße ¼ Qrt. Milch mit 6 Loth Butter und 4 Loth Zucker in eine Casserolle, koche es zusammen auf, schütte ½ Pf. Mehl hinein und verrühre es auf dem Feuer mit einer Kelle recht wohl; dann wird die Masse vom Feuer und in eine Schüssel gethan und umgerührt, damit sie sich ein wenig abkühle; schlage 8 Eyer nach und nach ein und verrühre es wohl. Hierauf nimm von 2 Citronen das Gelbe und ein wenig Muskatenblumen darunter, bestreiche ein Blech mit Butter, setze die Masse in kleine Häufchen, wie eine Wallnuß groß, rund darauf, und backe sie bey guter Hitze.

No. 52.

Gute Pfannenkuchen.

Rühre $\frac{3}{4}$ Pfund frische Butter zu Sahne, $2\frac{1}{4}$ Pfund fein Mehl, ($\frac{1}{2}$ Pfund Mehl behalte aber zum Unterstreuen beym Ausrollen zurück), $\frac{1}{8}$ Quart gute Weißbierbärme, 12 Loth Zucker, $\frac{1}{16}$ Quart Franzbranntwein, 6 ganze Eyer und 6 Dotter. Hiervon mache einen Teig, rolle ihn aus, lege wie eine halbe Wallnuß große Häufchen Eingemachtes oder Pflaumenmus hinein, schlage die Masse darüber, rolle sie mit einem Küchenrädchen viereckig ab und lasse sie an einem warmen Ort aufgehen; dann lasse 2 Pfund Butter zergehen, nimm den Schaum ab und gieße sie klar in eine Casserolle, lasse sie darin kochen und lege die Pfannkuchen hinein, backe sie darin gelbbraun, lege sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimmt. Es müssen nicht so viele Pfannenkuchen mit einmahl in die Butter, sonst haben sie nicht Raum genug.

No. 53.

Sprützkuchen.

Rühre $\frac{3}{4}$ Pfund frische Butter zu Sahne, thue hierzu $2\frac{1}{4}$ Pfund fein Mehl, $\frac{1}{8}$ Quart gute Weißbierbärme, 12 Loth Zucker, $\frac{1}{16}$ Qrt. Franzbranntwein, 6 ganze Eyer und 12 Eyweiß, und mache hievon ein dünnen Teig; schmelze alsdann 2 Pfund Butter, nimm den Schaum ab, gieße sie klar in eine Casserolle und lasse sie kochen; dann fülle die Masse in eine große Sprütze und sprütze runde Kränze in die heiße Butter, lasse sie darin gelbbraun backen, lege sie sodann auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

No. 54.

Maserinen.

Mache einen guten Blätterteig, lege damit ovale, blecherne Maserinen-Förmchen (s. Taf. 1. Fig. 7.) aus und mache eine Mandelmasse auf folgende Art: nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, brühe und ziehe sie ab, alsdann wasche und trockne sie mit einer Serviette. Stoße die Man-

deln mit ½ Pfund Zucker und 4 ganzen Eyern ganz fein, thue sie dann in eine Satte, schlage noch 8 Eyer, ½ Loth Muskatenblumen und von 2 Citronen das Gelbe dazu, und rühre es wohl; du kannst auch 4 bis 6 Löffel voll süße Sahne zugießen. Alsdann fülle in jede ausgelegte Forme einen Löffel voll von obiger Masse, bestreiche den Rand oben mit Eygelb, und backe sie bey starker Hitze.

No. 55.

Perlinkos.

Nimm ¼ Pfund gestoßnen Zucker, ½ Pfund Butter, welche zuvor recht sauber abgewaschen wird, 1½ Pfund Mehl, 4 ganze Eyer und eine Muskatennuß. Dieses alles knete zusammen zu einem festen Teig, rolle denselben rund, so dick wie ein Finger und 1½ Finger lang, drücke es platt, mache Kränze daraus, und backe sie bey guter Hitze.

No. 56.

Mandelhäufchen.

Nimm ½ Pfund Mandeln, ziehe die Haut ab und stoße sie mit ½ Pfund Zucker und 4 Ey-

weiß ganz fein. Dann schneide 1 Pfund Mandeln länglich, röste sie gelb, und menge sie mit 2 Pfund gestoßnem Zucker unter die fein gestoßnen Mandeln. Schneide ½ Pfund Citronat und ½ Pfund Pomeranzenschalen ganz fein, thue 2 Loth gestoßnen Zucker, ½ Loth Nelken, 1 Muskatennuß und das Gelbe von 2 Citronen dazu, und verrühre es mit 12 Eyweiß recht wohl; dann setze Häufchen wie eine Wallnuß groß, weitläufig auf weiß Papier, und backe sie bey guter Hitze.

No. 57.

Mandelspähne.

Nimm 6 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, ziehe sie ab, wasche und trockne dieselben, stoße sie mit ½ Pfund Zucker und 2 Eyweiß recht fein, thue sie in eine Schüssel und schlage noch 4 Eyweiß, wie auch 2 Löffel voll Orangeblüthenwasser und das Gelbe von 2 Citronen dazu und verrühre es wohl. Diese Masse muß aber ganz dünne seyn. Dann fülle 1 Eßlöffel voll länglich aber weitläufig auf ein reines Blech, und schlage mit dem Blech recht lange auf einen Tisch, damit die Mandelspähne breit werden.

Alsdann werden sie bey starker Hitze gebacken, abgeschnitten, warm über ein rundes Holz gelegt und krumm gemacht.

Mit diesen Spähnen garnire den Baumkuchen. Man kann auch damit einen Mandelberg machen, nur muß man alsdann 4 Piramiden von der Masse formiren, dieselben backen und krumm biegen. Dann schneide einen 3 Finger dicken Stock in der Länge der Piramiden, klebe ihn in dem Mittelpunkt einer Schüssel aufrecht, die Piramiden dagegen, die Spähne ebenfalls daran und formire auf diese Art einen Berg. Willst du eine Spinnwebe darüber haben, so koche 3 Pfund Zucker mit ½ Quart Wasser, nimm den Schaum ab und koche ihn so lange, bis er Blasen wirft; oder besser: tauche einen Kellenstiel abwechselnd einigemal in kalt Wasser und Zucker, nimm denselben von der Kelle ab, und wenn er sich wie Glas brechen läßt, so ist er gut. Mit diesem Zucker klebe die Mandelspähne fest; setze den Mandelberg auf ein paar Bleche auf die Erde, den Kessel mit Zucker daneben, tauche die Spitzen einer Ruthe in den Zucker, und fahre damit, unter öfterm Eintauchen, so lange um

den Mandelberg herum, bis er dick genug besponnen ist.

No. 58.

Citronenspähne.

Nimm ½ Pfund von dem feinsten gestoßenen Zucker, den Saft von 4 ausgepreßten Citronen, 1 Eyweiß, reibe von 2 Citronen die Schale auf Zucker ab und rühre davon eine dicke und steife Masse an; dann schneide 2 Finger breite Streifen von Oblade, bestreiche sie eines Messerrückens dick mit der Masse und halte die Schnitten, auf eine Gabel gelegt, über Kohlfeuer, so werden sie trocken und krumm.

No. 59.

Dieselben auf eine andre Art.

Schneide Streifen von Oblade in der Länge und Breite eines Fingers, bestreiche sie mit derselben Masse eines Messerrückens dick, und lege in die Mitte ein Chokoladentablettchen; wenn du es in einem warmen Ofen getrocknet, so bestreiche die andre Seite ebenfalls, jedoch ohne etwas darauf zu legen.

No. 60.

Gute Marzipanmasse.

Nimm 7 Pfund süße und 1 Pfund bittere Mandeln, ziehe sie ab und stoße sie mit ein wenig Rosenwasser fein; setze die Mandeln mit 8 Pf. fein gestoßnem Zucker in einem großen Kessel über Kohlenfeuer, und rühre die Masse mit einer großen starken Kelle eine gute Stude, bis sie alles Wasser verloren hat; rühre beständig auf dem Boden, damit die Masse nicht anhängt. Dann nimm sie vom Feuer; formire daraus ein länglich Brod und bestreue es mit einer Hand voll Mehl, lege dasselbe auf ein Brett und lasse es kalt werden. Alsdann rolle es aus, und mache davon, was dir beliebt.

No. 61.

Pfeffernüsse.

Nimm 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl und 2 Eyer, schlage letztere mit dem Zucker auf ganz gelindem Kohlfeuer 1 Stunde lang, nimm es sodann vom Feuer, stoße und vermische damit nebst dem Mehl ½ Pfund gehackte Pomeranzenschalen, 2 Muskatennüsse, 2 Loth

Zimmt,

Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 Loth engl. Gewürz und 1 Quentchen weißen Pfeffer, mache davon einen festen Teig, formire runde Pfeffernüsse und backe sie bey guter Hitze.

No. 62.

Bauernkrappen.

Gieße auf 1 Pfund Mandeln kochend Wasser, ziehe davon die Haut ab, wasche und trockne sie mit einem weißen Tuch, dann schneide dieselben länglich auf einen Bogen Papier, und röste sie in einem Ofen gelbbraun; schlage das Weiße von 6 Eyern zu Schnee, und verrühre dasselbe mit 1 Loth Zimmt, 1 Muskatennuß, 1 abgeriebene Citrone, ¼ Pfund gehackten Pomeranzenschalen und ¼ Pfund Citronat nebst ¼ Pfund Mehl und den Mandeln wohl, setze die Masse in Häufchen auf Oblade und backe sie bey guter Hitze.

No. 63.

Butterkränze.

Würke 1 Pfund Mehl mit ein wenig Wasser zu einem steifen Teig, dann wasche 1 Pfund gute harte Butter in kaltem Wasser, daß sie

recht zähe wird, rolle den Teig aus, trockne die Butter ab und lege sie hinein; schlage denselben wie eine Serviette zusammen und rolle ihn auf diese Art viermal. Mache einen andern Teig von gestoßnen Mandeln, Eygelb, ¾ Pf. Zucker und 2 Citronen nebst dem Saft, verbinde diesen mit dem ersten, und formire davon Finger dicke Kränze, bestreiche sie mit Eygelb und streue Zucker, Zimmt und gestoßne Mandeln darauf, setze die Kränze auf weiß Papier und lasse sie bey starker Hitze backen.

No. 64.

Butter-Backwerk.

Stoße ¼ Pfund Mandeln mit einem halben Eydotter und ein wenig Zucker, arbeite dieselben ganz fein mit ¼ Pfund frischer Butter, ¼ Pfund Mehl und einer abgeriebenen Citronenschale in eine Masse unter einander, und mache davon Würstchen, rolle dieselben einen Finger lang, bestreiche sie mit Eygelb, streue Zucker und Zimmt darauf, und backe sie bey schnellem Feuer.

No. 65.

Laubfrösche.

Hacke ½ Pfund Pistatien ganz klein, mache dieselben mit ⅜ Pfund gestoßnem Zucker, ⅛ Pfund Pomeranzenschalen und ein wenig Eyweiß zur Masse, und formire davon Frösche; setze sie auf Oblade und mache die Augen mit weiß überzognem Anis. Backe sie alsdann, streiche sie mit einer dünnen Citronenglasur an und laß sie trocknen.

No. 66.

Citronenglasur.

Reibe das Gelbe von einer Citrone auf Zucker, schabe es von dem Zucker ab, und verrühre es wohl mit etwas gestoßnem Zucker und dem Saft von einer Citrone; alsdann glasire die Frösche vermittelst eines Pinsels damit, setze sie in einen warmen Ofen und lasse sie trocknen.

No. 67.

Zimmt-Backwerk.

Stoße 1 Pfund Mandeln mit ¾ Pfund Zucker und 4 ganzen Eyern fein, vermische sie mit 2 Loth gestoßnem Zimmt und noch etwas Zucker, knete die Masse zu einem Teig und rolle ihn aus. Stich alsdann mit kleinen Blechlein nach Belieben Figuren daraus, setze sie auf Obladen und backe sie bey starker Hitze. Wenn sie gebacken, so bestreiche sie mit dünnem Guß und streue gestoßnen Zimmt darauf.

No. 68.

Citronenaufläufer.

Reibe von 4 Citronen das Gelbe auf Zucker ab, nimm 1 Pfund recht feingestoßnen Zucker, ziehe von 4 Loth bittern Mandeln die Haut ab, wasche und trockne sie mit einem Tuch, stoße sie mit 2 Eyweiß recht fein und vermische die Mandeln mit dem Zucker; schlage noch 2 Eyweiß hinzu und knete es zu einem festen Teig; rolle ihn eines Fingers dick aus, und stich mit einem blechernen Aus-

stecher heraus, was du willst, setze sie auf weiß Papier und backe sie bey langsamer Hitze.

Man kann auch anstatt der Citronen für 4 Gr. Vanille, oder für 2 Gr. Maracien nehmen, nachdem man ein Liebhaber ist. Wenn aber Maracien genommen wird, so muß das Eyweiß wegbleiben.

No. 69.

Commißbrod.

Stoße 1 Pfund Mandeln mit den Schalen und 6 ganzen Eyern fein, 16 Eyweiß schlage zu steifem Schnee, 32 Dotter rühre mit 2½ Pfund gelbem Kochzucker oder gebrannten Mandelzucker ½ Stunde lang. Dann vermische die gerührten Dotter mit dem Schnee, und verrühre ihn nebst den Mandeln, 2 Loth gestoßnem Zimmt, 2 Loth Nelken, 2 Loth Cardemomen, 2 Loth englischem Gewürz und 1½ Pfund Mehl wohl; bringe sodann die Masse in einen runden Kessel, welcher vorher mit Butter ausgestrichen ist, und backe sie bey langsamer Hitze. Koche nachher ¼ Pf. Zucker mit ¼ Quart Wasser dick, doch so,

daß es noch flüßig ist. Dann bestreiche vermittelst eines Pinsels den Kuchen, welchen du vorher aus dem Kessel geschlagen hast, oben und unten bestreue ihn dick mit Zucker und Zimmt.

No. 70.

Liesertorte.

Rühre ½ Pfund frische Butter zu Sahne, stoßa ½ Pfund Mandeln mit 2 Dotter ganz fein, vermische beydes nebst ½ Pfund gestoßnem Zucker, 4 Eygelb und ⅜ Pfund Mehl, und verrühre es wohl. Fülle alsdann die Hälfte der Masse in eine mit Obladen ausgelegte Tortenpfanne, lege eingemachte Himbeeren eines Fingers dick darauf, decke die Torte mit der andern Hälfte der Masse zu, und backe sie langsam.

No. 71.

Zuckerpretzeln.

Würke von ⅛ Quart laulicher Sahne, 8 Eydotter, ¼ Pfund frisch geschmolzner Butter, 4 Löffel voll Bärme, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund fein gestoßnen Mandeln und Mehl

einen festen Teig, und mache kleine Pretzeln daraus, bestreiche sie mit Eygelb und bestreue sie dick mit Zucker.

No. 72.

Zuckerzwieback.

Verrühre 1 1/8 Pfund Mehl, 1/4 Quart Sahne, 1/4 Pfund weißen Kochzucker, 1/4 Pfund geschmolzne Butter, 4 Eyer, von 2 Citronen das Gelbe, 8 Löffel voll Bärme recht wohl und schlage es so lange mit einer Kelle, bis die Masse sich von derselben ablöst. Knete davon einen festen Teig, formire kleine Würstchen einen Finger lang und zwei Finger dick, und setze davon eine Reihe, ungefähr 12 bis 16, eins gegen das andre, auf. Man kann auch runde Zwieback, zwey auf einander gesetzt, davon machen; setze sie an einen warmen Ort und lasse sie aufgehen, alsdann werden sie mit Eygelb bestrichen und bey guter Hitze gebacken. Wenn sie aus dem Ofen genommen und kalt geworden sind, so schneide die Zwiebacke so von einander, wie du sie zusammengesetzt hast, lege sie auf ein Blech, und röste sie bey starker Hitze gelblich.

No. 73.

Französische Pfefferkuchen auf die feinste und beste Art.

Koche 2 Pfund von dem besten Honig stark auf Kohlfeuer, und wenn er abgeschaumt, so nimm ihn vom Feuer und verrühre ihn wohl mit 2 Pfund gestoßnem Zucker; sodann vermische den Honig mit 1 Pfund feinen mit Orangeblüthenwasser gestoßnen bittern Mandeln, feingehackten Schalen von 12 Citronen, 6 Loth feingestoßnen Zimmt, 3 Loth Nelken, 3 Loth englisch Gewürz, $\frac{1}{2}$ Loth weißen Pfeffer, 4 Loth gestoßnen und durch ein fein Sieb von den Schalen gereinigten Coriander, $1\frac{1}{2}$ Pfund fein gehackten Pomeranzenschalen, $1\frac{1}{2}$ Pfund fein gehackten Citronat und 3 Pf. gehackten süßen Mandeln, arbeite von 4 Pf. Mehl die Hälfte damit wohl durch. Rühre 4 Loth weiße Pottasche in eine Obertasse voll Wasser stark um, und lasse es eine Stunde stehen; dann gieße das Wasser ab und statt dessen eine Obertasse voll Spiritus darauf, rühre es wohl durch und gieße es in die Masse, verrühre es und knete es mit dem

noch übrigen Mehl und zwar mit Nachdruck zu einem festen Teig, damit er recht weiß werde. Alsdann kann man noch 2 Pfund Mehl damit verarbeiten. Setze hierauf den Teig an einen warmen Ofen, und lasse ihn einen halben Tag liegen. Sodann formire runde Pfefferkuchen, lege dieselben auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie bey starker Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, so verrühre 1 Pfund Zucker mit 2 Gr. Orangeblüthenwasser, bestreiche damit die Pfefferkuchen vermittelst eines Pinsels und lasse sie trocknen.

No. 74.

Feine französische Pfefferkuchen nach der berühmtesten Deskanischen Art.

Lasse 2 Pfund weißen Honig auf Kohlfeuer wohl kochen, und nachdem er abgeschaumt, mit 2 Pfund Zucker noch einmal aufkochen. Sodann vermische ihn, nachdem er vom Feuer genommen worden, mit den von 8 Citronen fein gehackten Schalen, 1 Pf.

mit 2 Gr. Orangeblüthenwasser ganz fein gestoßnen bittern Mandeln, 8 Loth gestoßnem Zimmt, 2 Loth Nelken, 4 Loth Coriander und ½ Loth weißen Pfeffer, welches alles aber vorher durch ein fein Sieb gesiebt werden muß, und verrühre es mit feinem weißen Mehl, so vorher wohl abgetrocknet ist; dann nimm 4 Loth Pottasche, weiche sie in Wasser, gieße dasselbe ab und statt dessen eine Obertasse voll Franzbranntwein hinzu, zerdrücke die Pottasche und gieße sie unter die Masse, wenn sie noch flüssig ist; knete alsdann mit so viel Mehl, als du hinein bringen kannst, einen festen Teig, lege denselben an einen warmen Ofen und decke ihn zu, lasse ihn einen halben Tag liegen, und drücke ihn hierauf in Formen; nimm die Pfefferkuchen heraus und lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, belege sie mit weißem Dragee, jedoch muß der Ort, wo dasselbe hingelegt wird, zuvor mit Wasser angefeuchtet werden, und backe sie bey starker Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, so wische das Mehl recht rein und sauber ab.

No. 65.

Bisam-Herze.

Thue etwas Bisam in Tragantmasse, knete es durch und brich es in so viel Stücke als du Farben machen willst. Färbe ein Stückchen mit Schmalde blau, eins mit Gummi Gutte gelb, eins mit feinem Kugellack roth, zu dem Grünen aber nimm Schmalde und Gummi Gutte unter einander. (Die Farben rühreſt du mit Brantwein an). Knete jedes Stückchen wohl aus, damit es durch und durch gefärbt werde. Rolle es dann ganz dünn aus, drücke es mit Blechlein aus und laß es hart werden.

No. 66.

Pistatien-Bisquit.

Nimm 6 Eyer, schlage das Weiße zu Schnee und rühre das Gelbe mit ½ Pf. gestoßnem Zucker ½ Stunde, thue den Schnee zu dem Gelben, schütte ½ Pfund Weizenmehl dazu und verrühre es leicht. Ziehe von 4 Loth gekochten Pistatien die Haut ab, schneide sie länglich und schütte sie dazu. Setze davon

kleine runde Häufchen wie Aniskuchen auf Papier, bestreue sie mit Zucker und backe sie in guter Hitze.

No. 67.

Pistatiengebacknes.

Schlage 4 Eyweiß, sind sie klein, so kannst du 6 nehmen, zu Schnee, thue ½ Pfund gestoßnen Zucker und ½ Pfund gekochte, geschälte und fein gehackte Pistatien dazu, verrühre es wohl. Schneide Streifen von Obladen 2 Finger breit und 1 Finger lang. Streiche von obiger Masse eines Fingers dick darauf, arangire sie auf ein dickes Brod und schiebe sie mit demselben in einen Ofen und laß sie bey guter Hitze backen.

No. 68.

Feine Pfeffernüßchen.

Quirle 5 Eyer wohl unter einander, thue ¾ Pfund gestoßnen Zucker dazu und rühre es ¼ Stunde. Nimm dann ½ Loth Nelken, ½ Loth engl. Gewürz, 1 Quentch. Pfeffer, ¼ Pf. gehackte Pomeranzenschalen und ¾ Pf. Weizenmehl dazu undmache von der Masse einen fe-

sten Teig. Formire daraus kleine Kügelchen wie zwei gute Haselnüsse groß, arangire sie auf Papier und backe sie bey guter Hitze.

No. 69.

Gesottene Bisam-Kränze.

Mache von ½ Pfund Zucker ½ Pfund Weizenmehl, 6 Eyern und ein wenig Bisam einen festen Teig, und formire Kränze oder Bretzeln nach Belieben davon. Wirf jedesmal soviel in kochend Wasser, als du in der Geschwindigkeit wieder herausnehmen kannst. Wenn sie sich von unten im Kessel in die Höhe geben, so nimm sie heraus und arangire sie auf ein wenig mit Butter bestrichenes Blech und backe sie bey guter Hitze.

No. 70.

Lezelten.

Nimm ½ Pfund süße Mandeln, brühe sie und ziehe die Haut davon ab. Stoße die Hälfte mit 2 Eyweiß fein und zart. Die übrigen schneide in längliche Streifen. Thue die gestoßnen Mandeln in eine Schüssel und

mische die geschnittnen nebst ½ Pfund feingestoßnem Zucker und einer Obertasse voll Orangeblüthenwasser, einer abgeriebenen Citrone und 4 gestoßnen Nelken darunter; rühre dieses zusammen recht wohl unter einander, daß es eine nicht zu dünne Masse werde. Schneide von Obladen runde Blättchen, so groß wie bittere Makronen; bestreiche diese mit der Masse eines Fingers dick. Sodann nimm ¼ Pfund feingestoßnen Zucker, rühre ihn mit 2 Löffel voll Orangeblüthenwasser an; (dieser Guß muß aber dicklich seyn) bestreiche mit einem Messer die runden Täfelchen auf der Masse. Setze sie auf einige auf einem Blech liegende Bogen Papier und backe sie bey guter Hitze.

No. 71.

Englische Törtchen.

Stoße ½ Pfund abgezogne Mandeln recht fein; rühre sie mit 4 Eyern an, thue dann den Zucker nebst 4 Eygelb darunter und verrühre es wohl. Dann thue ½ Pfund geschmolzene frische Butter, (wovon aber ja der Salzsatz zurück bleiben muß) das Gelbe von einer

Citrone, etwas fein gehackten Citronat, und wenn es gefällig, gestoßnen Zimmt dazu. Lege dann kleine blecherne Förmchen mit Blätterteig (s. No. 17.) aus, gieße in jede etwas von dieser Masse, schiebe sie in den Ofen und backe sie in starker Hitze.

No. 72.

Moskowiter-Brod.

Mache von ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Weizenmehl und 4 bis 5 Eyern einen nicht zu dünnen aber auch nicht zu steifen Teig; thue 4 Loth feingehackte Pomeranzenschalen, ¾ Loth Nelken, 4 Loth Citronat, von einer Citrone die Schale feingehackt, und 1 Quentchen engl. Gewürz dazu, und verrühre es wohl. Schneide Tafeln Oblade in 3 Theile der Queere nach, streiche die Masse eines Fingers dick darauf, belege es mit gespalteten Mandeln und backe es im Ofen.

No. 73.

Mandelnüßchen.

Nimm ½ Pfund abgezogne und feingestoßne Mandeln, 12 Loth Zucker, 1 Quentchen

Cardemomen, 1 Quentchen Cubeben, 4 Eyer, 1 Quentchen Macis, 1 Quentchen Nelken, 4 Loth eingemachte und feingehackte Citronenschalen. Mache von diesem allen einen steifen Teig, setze davon kleine Kugeln (einer großen Wallnuß groß), auf Obladen und backe sie in starker Hitze.

No. 74.

Pomeranzenblüth-Häufchen.

Nimm ¼ Pfund süße Mandeln, ziehe die Haut ab, schneide sie länglich, röste sie dann in einer Ofenröhre, daß sie gelblich werden. Schlage dann 4 Eyweiß zu Schnee, thue ¼ Pf. feingestoßnen Zucker dazu und verrühre es leicht, daß der Schnee nicht fällt. Dann thue die Mandeln nebst 4 Loth eingemachter Orangeblüthe dazu und verrühre es. Setze auf weißes Schreibpapier kleine Häufchen einer Wallnuß groß von dieser Masse; bestreue sie mit gestoßnem Zucker und backe sie bey langsamer Hitze. Wenn sie auf dem Papier kalt geworden sind, so breche sie ab.

No. 75.

Pain de Savoye.

Rühre ¾ Pfund feingestoßnen Zucker mit dem Gelben von 16 Eyern ½ Stunde lang. Schlage dann das Weiße von diesen Eyern zu einem steifen Schnee, gieße das Gelbe hinein und rühre es ganz langsam durcheinander. Sodann thue 14 Loth Weizenmehl und das abgeriebene Gelbe von 2 Citronen hinzu, und verrühre es wohl. Thue dann die Masse in blecherne oder kupferne, zuvor mit geschmolzner Butter ausgestrichene Formen, bestreue sie mit feingestoßnem Zucker und backe sie langsam.

No. 76.

Mandel-Bisquit.

Stoße und reibe ½ Pf. Mandeln, 1 Pf. Zucker mit 4 bis 5 Eyweiß fein, ist es noch dick, so schlage noch ein halbes nach; thue auch das Gelbe von einer Citrone darin; verrühre es wohl; drücke es durch die Sprütze und formire nach deinem Belieben daraus was du willst, als Kränze ꝛc. Arangire sie

auf Papier und backe sie in mittelmäßiger Hitze.

No. 77.

Gelber Bisquit.

Wird eben so gemacht, nur daß du zu ½ Pfund Mandeln ½ Loth Gummi Gutte, in Rosenwasser aufgelöst, und das Gelbe von einer Citrone darunter thust.

No. 78.

Rother Bisquit.

Wird eben so gemacht, und mit 1 Loth Kugellack gefärbt.

No. 79.

Grüner Bisquit.

Desgleichen, und mit ½ Loth Neublau und ¼ Loth Gummi Gutte gefärbt.

No. 80.

Butterkränze.

Nimm 1 Pfund harte Böhmische Tortenbutter, wasche und knete sie mit den Händen stückchenweise in einen Eymer kalten Wassers,

damit sie recht zähe werde. Dann klopfe jedes Stückchen breit und lege sie in einen andern Eymer recht kaltes Wasser. Laß sie darin einige Stunden liegen, daß sie wieder hart wird. Ist dieses geschehen, so nimm 1 Pfund Weizenmehl, 2 Eyer und etwas Wasser, knete dieses zu einem festen Teig, rolle ihn aus und nimm die Stückchen Butter aus dem Wasser, trockne sie mit einer Serviette ab, lege sie in den Teig und schlage diesen wie eine Serviette zusammen und rolle ihn aus; lege ihn dann wieder zusammen, und so fahre mit Zusammenlegen und Ausrollen 3 mahl fort. Reibe ½ Pfund Mandeln mit ¼ Pfund Zucker, 1 Citrone nebst dem Saft und 4 Eygelb fein. Lege es in den ausgerollten Teig und rolle es wie eine Wurst zusammen und formire Kränze oder Bretzeln daraus; arangire sie auf Papier und backe sie bey starker Hitze.

No. 81.

Confect-Pfefferkuchen.

Reibe ½ Pfund Mandeln mit dem Weissen und Gelben vom Ey, so viel erforderlich

ist; thue dazu 1 Pfund gestoßnen Zucker, ½ Pf. Weitzenmehl, 1 Loth Zimmt, 1½ Loth Nelken. Dieses knete zu einem festen Teig, drücke ihn in Modells und backe sie langsam.

No. 82.

Kleine Butter-Bretzeln.

Knete ¾ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl und 6 Loth Zucker mit Sahne zu einem festen Teig an, so daß er sich rollen läßt. Formire davon kleine Bretzeln, bestreiche sie mit Eygelb, bestreue sie mit Zucker, lege sie dann auf Papier und backe sie schnell.

No. 83.

Wasser-Bretzel.

Um ein richtiges Verhältniß des Quantums der dazu erforderlichen Species zu bekommen, nimmt man ein beliebiges Töpfchen, je nachdem man die Bretzel groß oder klein haben will, und mißt solches,

1, mit geschmolzener Butter,
2, mit Eyern,
3, mit Milch,
4, mit guter Weißbierbärme,

folglich von jeder der angeführten Sachen ein egales Töpfchen voll. Gieß alles dies in eine Schüssel und rühre es mit so viel Weizenmehl an, daß die Masse zwar steif ist, jedoch aber sich von der Kelle ablöst. Thue dieses in eine Serviette, fasse diese um die Masse zusammen, und binde sie oben, jedoch nicht zu nahe an der Masse, (damit diese Raum genug zum Aufgehen habe) fest. Dann lege die Serviette mit der darin befindlichen Masse in einem Eymer kaltes Brunnenwasser, und laß sie so lange darin liegen, bis die Serviette mit der Masse oben schwimmt. Ist die Bärme gut und frisch, so kommt sie gewöhnlich schon nach ¼ Stunde oben auf dem Wasser. Nimm dann die Masse heraus, löse sie von der Serviette, streue auf ein Backbrett ein wenig Mehl und thue die Masse darauf; schütte ein wenig gestoßnen Zucker dazu, nachdem du es süß haben willst, von 2 Citronen die Schale feingehackt, wohlverlesene und mit heißem Wasser gewaschene Rosinen und Corinthen, knete dieses durcheinander, jedoch aber nicht zu fest. Formire eine große Bretzel daraus; lege sie auf ein Blech,

auf welches zuvor ein wenig Mehl gestreut worden, bestreiche sie mit Eygelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, und laß sie gleich in den Ofen setzen und bey guter Hitze backen. Dieses ist eine vorzüglich mürbe und schöne Bretzel.

Zweite Abtheilung.

Von Pasteten.

No. 84.

Eine recht gute Pastete von jungen Hühnern, oder Kalbfleisch.

Schlachte 4 bis 6 junge Hühner und wasche sie recht sauber ab, schneide dieselben in Viertheile und lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser liegen; dann nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in eine verzinnte Casserolle oder in einen Schmoltiegel, lasse dieselbe zergehen und schneide einige Zwiebeln und Rockamzwiebeln, wie auch etwas Lorbeerblätter und Mousserons hinein; dann lege in ein weiß leinen Läppchen $\frac{1}{2}$ Loth

englisch Gewürz und ½ Loth Nelken, binde es mit Zwirn fest und lege es nebst den gewaschnen Hühnern, ein wenig Salz, ½ Citrone und 4 Obertassen voll Wasser in die Casserolle, und setze eine Stürze darauf; kleistre einen Streifen Papier mit Rogenmehl zwischen die Stürze und den Tiegel, damit kein Brotten oder Dunst durchgeht, lege ein wenig Feuer unter und lasse es eine kleine Stunde langsam kochen; sodann lege das Fleisch auf eine Schüssel, gieße die Brühe durch ein Brühsieb und mache kleine Semmelklöschen, auf folgende Art: nimm 2 Milchbrodte und reibe sie recht fein, rühre ¼ Pfund Butter zu Sahne, vermische sie mit dem geriebenen Milchbrod oder Semmel, schlage 4 Eyer dazu, verrühre es recht wohl, und mache, nachdem du ein wenig Muskatenblumen darunter gethan, runde Klöschen daraus. Dann hacke gekochtes Kalbfleisch oder kalten Braten, nebst etwas Rockamzwiebeln recht fein, reibe 1 Stück Butter zu Sahne, thue das Fleisch und einige Eyer mit ein wenig geriebener Semmel hinzu und verrühre es gut. Aus dieser Masse mache längliche Würstchen einen Finger dick, lege ein Stück Butter in eine Casserolle, lasse sie braun werden,

wirf die Würstchen hinein und brate sie gelbbraun. Wenn dies geschehen, so lege sie auf eine Schüssel; koche 1 Schock Krebse in Salz ab, löse das Fleisch aus den Schalen und zerstoße letztere in einem Mörsel. Nun thue in eine Casserolle ein gut Stück Butter. Wenn diese brühend ist, so lasse sie mit den gestoßnen Schalen eine gute Viertelstunde kochen und verrühre es ja wohl, gieße die kochende Butter nebst einer Obertasse voll kochendem Wasser in einen feinen Durchschlag und drücke es ja recht ab, damit die rothe Butter ablaufe. Alsdann mache einen Blätterteig, (s. No. 17.) lege davon einen breiten Rand in eine zinnerne Schüssel; belege den Boden der Schüssel mit ½ Pfund frischer Butter, lege darauf die jungen Hühner und gebratne Würstchen nebst Klöschen, dann das Fleisch von den Krebsen, Kappern und Champignons, hacke 2 Zwiebeln oder Rockamzwiebeln ganz fein wie Butter hinein, und lege das Fricassee, einige Stücken Butter, Klöße, Würste, Krebse, Kappern, Champignons, einige Citronenscheiben, eins aufs andre, und so arangire diese Schüssel hoch und rund. Wenn dies geschehen, so gieße 2 Obertassen voll Fri-

cassеebrühe darauf; dann rolle von Blätterteig einen Deckel ½ Finger dick aus, lege ihn über die ganze Schüssel und klebe ihn mit Wasser an den Rand von Blätterteig auf der Schüssel fest. Ziere den Deckel mit Schnörkeleien von Blätterteig aus, und bestreiche den Deckel mit ein paar Dotter und ein wenig Wasser; alsdann laß sie im Ofen bey guter Hitze backen. Ehe sie auf den Tisch kommt, so mache die übrige Fricasseebrühe und Krebsbutter kochend, querle darin 4 Eygelb und 4 Theelöffel voll Mehl, und thue eine Obertasse voll kleine feine Kappern hinzu; schneide dann eine kleine Oefnung in die Pastete, gieße die Hälfte Brühe hinein und mache die Oefnung wieder zu. Die andere Hälfte Brühe gieße in eine Sauciere und lasse sie mit herum präsentiren. Auf diese Art kann man auch Kalbfleischpastete machen.

No. 85.

Eine Hechtpastete.

Nimm einen Mittelhecht, schuppe denselben, reiße ihn auf, schneide die Gräten heraus und setze eine zinnerne Schüssel mit ½ Pf. Butter über ein Kohlenfeuer. Wenn sie zer-

gangen ist, so arangire den Hecht, nachdem du ihn gewaschen hast, in die heiße Butter, bestreue ihn mit ein wenig Salz, Lorbeerblätter, Nelken und englisch Gewürzkörner; noch thue hinzu $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen und 2 Zwiebeln ganz fein wie Butter gehackt, einige Citronenscheiben und eine Obertasse voll feine Kappern; alsdann decke eine auf die Schüssel passende Stürze darauf, lasse es eine halbe Viertelstunde durchkochen, dann kehre die Stücken um, gieße 2 Obertassen voll Wasser dazu, lasse sie wieder eine halbe Viertelstunde durchkochen, so ist der Hecht fertig. Nimm ihn aus der Brühe, belege den Rand einer zinnernen Schüssel mit einem guten Blätterteig, (s. No. 17.) lege ein halb Pfund Butter in Stückchen geschnitten auf den Boden derselben, den Hecht darauf, und einige Citronenscheiben nebst Butter dazwischen, gieße 2 Obertassen voll Brühe zu und so arangire und runde dieselbe. Mache darüber einen Deckel von Blätterteig; bestreiche ihn mit Eygelb und lasse sie bey starker Hitze backen. Nun hacke $\frac{1}{8}$ Pfund von den Gräten gelöste Sardellen ganz fein, thue sie in die Hecht-

brühe und koche sie auf. Alsdann mische ½ Eßlöffel voll Mehl unter 4 Eygelb und querle damit die Brühe kochend ab. Ehe die Pastete auf den Tisch gesetzt wird, so schneide eine kleine Oefnung in dieselbe, gieße die Hälfte Brühe hinein, die andere Hälfte aber in eine Sauciére und gieb sie ebenfalls herum.

No. 86.

Wildpretpastete.

Koche das Fleisch weich und hacke zuerst dieses nebst 4 Rockamzwiebeln und Zwiebeln, hernach 1 Pfund frischen, fetten Speck ganz fein, mische darein etwas gestoßene Nelken und englisch Gewürz. Sodann formire auf einer zinnernen Schüssel einen Rand von Blätterteig; lege auf den Boden ein gut Stück klein geschnittene Butter, fülle das Gehackte hinein, und formire es recht hoch; dann mache einen Deckel von Blätterteig (s. No. 17.) darauf, bestreiche ihn mit Eygelb und backe es bey starker Hitze. Nun schmelze 1 Stück Butter in einem Tiegel braun, lasse darin 4 Eßlöffel voll Mehl nebst 4 gehackten Zwie-

beln gelbbraun werden, gieße Fleischbrühe hinzu und mache es so dünne wie dirs gefällt. Thue ½ Loth gestoßene Nelken, eben so viel englisch Gewürz, ¼ Pfund Zucker, 2 Obertassen voll Weinessig dazu, lasse dies mit durchkochen, gieße es durch ein Brühsieb; thue die Scheiben von 1 Citrone, 1 Obertasse voll feine Kappern, einige Champignons und 1 gut Stück Butter dazu, so lasse es zusammen aufkochen. Ehe du es aufträgst, so schneide ein Loch in die Pastete, gieße die eine Hälfte Sauce hinein, die andre Hälfte in eine Sauciére, und setze sie, nachdem du das Loch wieder zugemacht, auf die Tafel.

No. 87.

Kleine Fleischpasteten.

Mache einen guten Blätterteig, lasse ¼ Pfund Butter in einer Casserolle zergehen, und lege 2 Pfund Kalbfleisch, nachdem es gewaschen, hinein; thue ein paar Lorbeerblätter, etwas Nelken, englisch Gewürz, Pfefferkörner, 3 Zwiebeln, etwas Mousserons, einige Rockamzwiebeln und Citronenscheiben, 6 Obertassen voll kochendes Wasser und ein

wenig Salz hinzu, lege eine Stürze auf die Casserolle und klebe sie mit Papier zu, damit kein Brotten oder Dunst heraus kann; mache ein kleines Feuer darunter, und lasse es eine gute Stunde ganz langsam kochen. Dann nimm das Fleisch heraus und löse es von den Knochen rein ab, die Brühe gieße durch ein Sieb und hacke das Fleisch nebst einigen Rockamzwiebeln und Scharlotten, $\frac{1}{8}$ Pf. Sardellen, das Gelbe von einer Citrone und 1 Obertasse voll feine Kappern ganz fein, rühre $\frac{1}{2}$ Pf. Butter zu Sahne, schlage 2 Eyer hinzu, und verrühre es wohl mit der gehackten Masse; wenn nun noch die Brühe und ein wenig Salz hinzu gekommen, so ist das Hachee fertig. Schneider runde Boden in der Größe einer Obertasse aus dem Blätterteig, lege auf jeden Boden, einer Wallnuß groß, Hachee, und einen Deckel von Blätterteig darüber; damit es aber fest klebt, so bestreiche zuvor den Boden mit Wasser, sodann den Deckel mit Eygelb, und lasse es bey starker Hitze backen.

No. 88.

Einen guten Schüsselhecht.

Lege ein Stück Butter in eine zinnerne Schüssel und setze sie über ein Kohlfeuer. Nimm einen Hecht, schuppe, wasche und reiße ihn auf, schneide die Gräten heraus und den Hecht in Stücken, lege ihn auf die heiße Butter und thue etwas Lorbeerblätter, Nelken, engl. Gewürz und 2 Zwiebeln mit $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen, ganz fein gehackt, hinzu. Dann bestreue es mit ein wenig Salz und setze eine Stürze darauf, damit kein Brotten oder Dunst durchkann, und so lasse es eine Viertelstunde kochen; dann kehre die Stücken um, decke es, nachdem du noch ein wenig Butter daran gethan, zu und lasse es eben so lange kochen; alsdann schneide einige Citronenscheiben darauf und thue eine Obertasse voll feine Kappern hinzu. Streue geriebene Semmel oder Milchbrodt an den Rand in die Schüssel und lasse es eine Viertelstunde kochen, so ist der Hecht fertig. Setze die zinnerne Schüssel auf eine porcellainene und trage ihn zur Tafel.

Ehe die Schüssel auf den Tisch gesetzt wird, so werden die Lorbeerblätter heraus genommen.

Dritte

Dritte Abtheilung.

Von Cremen.

No. 89.

Sahnencreme.

Nimm ½ Quart süße Sahne, ¼ Pfund gestoßnen Zucker, für 6 Pfennige Orangeblüthenwasser. Schlage die Sahne mit einer Ruthe, daß sie schaumig wird. Dann setze eine Schüssel unter ein Sieb, nimm mit einem Löffel den Schaum von der Sahne und lege ihn darauf, und so fahre fort bis du genug hast. Lasse diese Creme noch einige Stunden auf dem Sieb stehen, damit die Milch davon abläuft; fülle den Schaum in Baisées und setze 2 und 2 zusammen.

No. 90.

Citronencreme.

Nimm $\frac{1}{2}$ Quart Sahne, 12 Loth Zucker, koche es zusammen und schlage 8 Eyer zu Schnee, thue ihn unter die kochende Milch und schlage ihn auf dem Feuer so lange bis es aufkocht. Während dem Schlagen thue 4 Eydotter und das Gelbe von 2 Citronen auf Zucker abgerieben darunter; dann gieße den Creme durch ein Brühsieb.

No. 91.

Apfelsinencreme.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geraspelt Hirschhorn, lasse es mit 1 Quart Wasser um die Hälfte einkochen, und gieße es durch ein Sieb. Presse von 6 Apfelsinen den Saft aus, und lasse die Schalen von 3 Apfelsinen, auf Zucker abgerieben, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker und $\frac{1}{4}$ Quart Franzwein mit dem Hirschhornwasser einmal aufkochen; dann gieße ihn 2 bis 3 mal durch einen Filtrierhut und setze ein Geschirr unter; dies wiederhole so lange bis er klar durchläuft; lasse ihn kalt werden und gieße ihn in eine Assiette.

No. 92.

Maraciencreme.

Koche ½ Quart Sahne und ½ Pfund Zucker mit einander auf, schlage 8 Eyweiß zu Schnee, gieße die mit Zucker gekochte Sahne dazu, schlage es auf dem Feuer mit einer Ruthe wohl und thue noch 4 Eydotter hinzu; wenn es aufgekocht hat, so rühre es durch ein Brühsieb; alsdann gieße für 2 Gr. Maracien darunter und verrühre es wohl; lasse es kalt werden, thue es auf eine Assiette und trage es auf.

No. 93.

Schokoladencreme.

Nimm ½ Quart Sahne, ½ Pfund Schokolade und ¼ Pfund Zucker; koche es zusammen so lange, bis die Schokolade klein gekocht ist; dann schlage das Weiße von 8 Eyer zu steifem Schnee, gieße die kochenden Species nebst 4 Dotter darunter, schlage sie auf dem Feuer mit einer Ruthe bis sie aufkochen, alsdann rühre es durch ein Brühsieb.

No. 94.

Makronencreme.

Nimm ½ Quart Sahne, ¼ Pfund bittere Makronen und ¼ Pfund Zucker, koche es zusammen auf, schlage 8 Eyweiß zu Schnee, gieße alsdann die kochenden Species darunter, schlage es auf dem Feuer mit einer starken Ruthe und thue während dem Schlagen 4 Dotter hinzu; wenn es aufkocht, so rühre es durch ein Haarsieb und lasse es kalt werden.

No. 95.

Pistatiencreme.

Reibe ¼ Pfund Mandeln ganz zart an, mache sie mit etwas Wasser dünn und presse den Saft davon durch ein Tuch. Hierauf koche 1 Quart Milch mit etwas Spinat ab, daß sie schön grün wird; sobald sie Couleur genug hat, so nimm den Spinat heraus und vermische die Milch mit dem ausgepreßten Mandelsaft und ¼ Pfund Zucker und lasse dies aufkochen. Alsdann schlage das Weiße von 6 Eyer zu einem steifem Schnee, gieße die kochende Milch darunter und verrühre es

wohl; setze sie wieder aufs Feuer und schlage sie mit einer Ruthe bis sie aufkocht. Laß sie durch ein Brühsieb laufen, und wenn sie kalt ist, so streue ein wenig gestoßne Pistatien darauf.

No. 96.

Hirschhorncreme.

Gieße auf ½ Pfund Hirschhorn 1½ Quart Wasser, lasse das Wasser über die Hälfte einkochen, und gieße es durch ein Haarsieb. Dann nimm den Saft von 6 Citronen, reibe von 2 das Gelbe auf Zucker ab, und thue es nebst ½ Quart Franzwein und ¾ Pfund gestoßnem Zucker unter das Hirschhorn, zerschlage alsdann 2 Eyweiß in dem Hirschhornwasser klein, setze alles zusammen aufs Feuer und schlage es mit einer Ruthe so lange, bis es aufkocht. Sodann gieße es in einen dünnen Filtrirhut und setze ein Geschirr unter; ist es zum erstenmal noch nicht klar, so gieße es zum zweytenmahl durch den Hut. Diese Creme ist besonders für Kranke gut.

Vierte Abtheilung.

Von Puddings.

No. 97.

Reißpudding.

Nimm 1 Pfund Reiß, wasche und brühe ihn sauber ab, koche ihn mit Wasser weich, rühre 12 Loth Butter zu Sahne, schlage 10 Eyweiß zu Schnee, thue das Gelbe nebst 4 Loth fein gestoßenen bittern Mandeln und 12 Loth Zucker dazu, und verrühre die Masse nebst dem Reiß damit wohl. Sodann fülle die Masse in eine Serviette, welche inwendig wohl mit Butter ausgestrichen, binde sie dicht an die Masse mit Bindfaden fest zu, lege sie

in einen Kessel mit kochend Wasser, worin ein wenig Salz jedoch nicht viel gethan ist, und lasse sie darin eine gute Stunde kochen; alsdann nimm sie heraus und lege sie auf eine Schüssel, damit das Wasser abläuft. Mache die Serviette behutsam davon los und gieße entweder eine holländische, oder eine Sahnensauce darüber.

No. 98.

Pudding von Milchbrod.

Weiche 8 alte Milchbrode in kaltes Wasser ein; wenn sie ganz weich sind, so drücke davon in einer Serviette das Wasser rein aus, rühre ½ Pfund Butter zu Sahne, schlage 12 Eyweiß zu Schnee, verrühre die Dotter mit der Butter, 12 Loth gestoßenem Zucker, 1 Muskatennuß und dem Milchbrod wohl, und vermenge es gut mit dem Schnee und ein paar Löffeln voll Mehl. Fülle es hierauf in eine Serviette, und traktire sie übrigens wie Reißpudding, und mache eine Sahnensauce darüber.

Puddings = Saucen.

No. 99.

Holländische Sauce.

Koche $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart Franzwein und $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter; schneide 1 Citrone in Scheiben, mache die Körner heraus und thue die Scheiben nebst dem Saft von 2 Citronen dazu. Dann wasche $\frac{1}{4}$ Pfund kleine und $\frac{1}{4}$ Pfund große Rosinen einigemal und werfe sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfund länglich geschnittenen Mandeln in den Wein, querle 4 Dotter, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl und ein klein wenig Wasser wohl, damit es recht schaumig wird, dann querle diese Sauce damit ab.

No. 100.

Sahnensauce.

Nimm $\frac{1}{2}$ Quart süße Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund bittere Makronen, stoße letztere ganz fein, koche sie mit der Sahne gut durch und vermische den Zucker damit; alsdann querle sie mit 4 Eygelb ab. Nun löse die Serviette von dem Pudding ab, setze ihn in eine tiefe Schüssel und gieße eine von diesen beyden Saucen darüber.

Fünfte Abtheilung.

Von eingemachten Sachen.

No. 101.

Kirschen.

Löse Kirschen von Stengel und Steinen, und nimm zu 1 Pfund Kirschen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker; läutere zuvor den Zucker mit Wasser auf folgende Art: schlage ein klein wenig Eyweiß in dem Wasser mit einer Ruthe klein; gieße sodann das Wasser auf den Zucker; (nehmlich auf 1 Pfund Zucker $\frac{1}{4}$ Quart Wasser), setze ihn aufs Feuer und koche ihn bis er dick ist. Wenn der Zucker aufkocht, so schrecke ihn mit ein wenig Wasser zurück, und nimm den Schaum oben ab, und koche ihn zum starken Flug. Der Flug nehmlich ist

so: tauche einen eisernen Schaumlöffel in den Zucker und blase durch die Löcher; wenn Blasen durchfliegen, so ist der Zucker gut. Dann schütte die Kirschen hinzu und lasse sie gut einkochen. Von dem Saft lasse ein wenig auf einen zinnernen Teller kalt werden; ist er steif wie ein Gelee, so sind die Kirschen gut; bringe sie alsdann in ein gläsernes Geschirr und lasse sie offen kalt werden. Binde hierauf das Glas mit doppeltem Papier zu, so dauern sie 10 Jahre.

No. 102.

Saure Kirschen in Essig.

Schneide von recht großen Kirschen die Stengel halb ab, thue sie in ein Glas, und streue ganze Nelken, Zimmt und englisch Gewürz darauf. Lasse 1 Quart guten Weinessig mit 1½ Pfund Zucker zusammen auf dem Feuer kochen, gieße sodann denselben in eine irdene Schüssel, lasse ihn kalt werden und gieße davon so viel auf die Kirschen, daß der Essig über dieselben stehet. Binde das Glas mit Papier zu und lasse es 8 Tage an einem kühlen Ort stehen. Dann gieße den Essig

ab, koche ihn mit noch etwas Essig auf, lasse ihn kalt werden und gieße ihn auf die Kirschen, daß der Essig übersteher. Dann binde es mit Papier feste zu, damit der Spiritus nicht verfliege, so sind sie gut.

No. 103.

Saure, schwarze Pflaumen.

Nimm große, schwarze Pflaumen, suche sie aus, damit sie weder fleckig noch madig sind. Lege sie mit den Stengeln in ein Glas, und streue ganze Nelken und englisch Gewürz darunter; dann koche 1 Quart guten Weinessig mit 1 Pfund Zucker auf, schütte ihn in eine irdene Schüssel und lasse ihn kalt werden; gieße ihn dann auf die Pflaumen, so daß der Essig über die Pflaumen steht. Binde das Glas mit Papier fest zu und lasse es 8 Tage lang an einem kühlen Ort stehen. Gieße alsdann den Essig ab, und koche ihn mit noch etwas Essig auf; lasse ihn kalt werden und gieße so viel auf die Pflaumen, daß der Essig darüber stehet. Binde das Glas abermals mit Papier fest zu, und hebe es zu deinem Gebrauch auf.

No. 104.

Grüne Pflaumen.

Pflücke grüne Pflaumen, ehe sie reif sind, steche mit einer Gabel Löcher hinein, lege sie in eine Casserolle und koche sie mit Wasser weich; lasse aber die Stengel daran; wenn sie weich sind, so werfe sie in ein Glas mit kaltem Wasser und lasse sie einen Tag darin stehen. Den folgenden Tag gieße das Wasser ab und koche eben so viel Zucker als du Pflaumen hast, mit Wasser zum starken Flug, alsdann gieße so viel Zucker auf die Pflaumen, daß der Zucker darüber stehet. Lasse es 24 Stunden stehen, gieße den Zucker ab und koche ihn mit noch mehr Zucker zum stärkern Flug, gieße ihn auf die Pflaumen, lasse es wieder 24 Stunden stehen, und so fahre 3 bis 4mal fort. Zuletzt koche den Zucker recht stark zum Flug, dann schütte die Pflaumen hinein, und lasse es zusammen recht gut durchkochen. Hierauf fülle sie in ein Glas, lasse sie darin kalt werden und binde dasselbe mit doppeltem Papier zu.

No. 105.

Hambutten.

Nimm gute große Hambutten, die nicht fleckig sind, thue sie in einen groben Sack und schüttle denselben hin und her, damit die scharfen Stacheln abgehen. Dann schneide oben das Grüne ab, mache mit einem kleinen Hölzchen das Mark heraus, und wasche sie in kaltem Wasser. Sodann thue sie in eine Casserolle und fülle so viel Wasser dazu, daß sie geräumig darin schwimmen; koche sie darin weich und werfe sie in kalt Wasser; koche so viel Zucker, als du Hambutten hast, mit Wasser zum starken Flug, gieße den Zucker auf die Hambutten und lasse sie 24 Stunden stehen; gieße denselben wieder davon ab und koche ihn mit noch ein Stück Zucker zum starken Flug, gieße ihn darauf, und fahre so 5 bis 6 Tage fort. Zuletzt gieße den Zucker wieder ab und koche ihn recht stark zum Flug; schütte die Hambutten dazu und koche sie gut durch. Fülle sie sodann in ein Glas, und wenn sie kalt geworden, so binde dasselbe mit doppeltem Papier fest zu.

No. 106.

Stachelbeeren.

Nimm grüne Stachelbeeren, die noch nicht reif sind, schneide sie in der Mitte durch, mache inwendig das Mark heraus, koche sie in einer Casserolle mit Wasser weich, und verfahre übrigens wie mit den Hambutten.

No. 107.

Himbeeren.

Nimm 1 Pfund Himbeeren, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, koche denselben zum starken Flug und nimm oben den Schaum ab; dann schütte die Himbeeren dazu und koche sie eine kleine halbe Stunde bis sie gut sind. Die Probe ist folgende: thue ein wenig von dem gekochten Saft auf einen zinnernen Teller und lasse es kalt werden; wenn der Saft dick ist wie ein Gelee, so ist er gut. Fülle sie in ein Glas, lasse sie darin kalt werden und binde das Glas mit doppeltem Papier zu.

No. 108.

Johannisbeeren

Nimm 1 Pfund rothe Johannisbeeren, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, koche ihn zum starken Sy-

rup und dann mit den Johannisbeeren eine kleine halbe Stunde. Die Probe ist wie bey den Himbeeren: ist der Saft noch nicht gelirt, so muß er noch kochen; fülle sie dann in ein Glas und binde es mit doppeltem Papier zu.

No. 109.

Aprikosen.

Schäle die Aprikosen, schneide sie auf und nimm den Stein heraus. Dann nimm zu jedem Pfund Aprikosen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker; koche denselben zum Syrup und nimm den Schaum davon ab. Lege die Aprikosen in eine Schüssel und gieße den Zucker darauf; lasse ihn 24 Stunden stehen und gieße sodann denselben ab; koche ihn noch stärker, gieße ihn abermals auf dieselben und so continuire 7 bis 8mal und koche denselben immer stärker. Das letztemal koche die Aprikosen und den Zucker zusammen eine halbe Stunde, bis sie gut sind; die Probe ist ebenfalls obige. Fülle sie dann in Gläser, lasse sie darin kalt werden und binde sie mit doppeltem Papier zu.

No. 110.

Quitten.

Schäle und schneide Quitten in 4 Theile; koche sie in einer Casserolle mit Wasser ganz weich, lege sie sodann in kaltes Wasser und nimm zu 1 Pfund Quitten ¾ Pfund Zucker; koche letztern zum schwachen Syrup und gieße, nachdem du die Quitten auf eine Schüssel gethan, den Zucker darauf. Lasse dieselben 24 Stunden stehen: dann gieße den Zucker ab, koche ihn noch stärker und gieße ihn abermals auf die Quitten; lasse sie wieder 24 Stunden stehen und so fahre 6 bis 8 Tage fort, und koche den Zucker immer stärker; das letztemal koche den Zucker und die Quitten zusammen ½ Stunde lang, bis sie obige Probe halten. Fülle sie dann in ein Glas, lasse sie darin kalt werden und binde es mit doppeltem Papier zu.

No. 111.

Französische Branntweinbirnen.

Schäle 4 Pfund recht gute Birnen, lasse aber die Stengel daran, und koche sie in

Wasser

Wasser ganz weich. Dann koche 4 Pfund Zucker mit Wasser zum Syrup. Die Birnen lege auf eine Schüssel, gieße den Zucker darauf, und lasse sie 24 Stunden stehen. Hernach gieße den Zucker ab, koche ihn noch stärker zum Flug, gieße ihn auf die Birnen, lasse sie abermals 24 Stunden stehen, gieße den Zucker wieder ab, koche ihn noch dicker, und so fahre 6 bis 8 Tage fort. Zuletzt koche den Zucker und die Birnen ½ Stunde lang zusammen, bis der Zucker die oben angeführte Probe hält. Dann fülle sie in eine Schüssel, lasse die Birnen aber erst abkühlen, gieße 1 bis 1½ Quart Franzbranntwein zu, thue sie in ein Glas und binde sie mit doppeltem Papier zu.

No. 112.

Französische Borstorfer-Aepfel.

Werden wie die französischen Branntweinbirnen gemacht.

No. 113.

Französische Kirschen.

Die Kirschen werden mit einer Nadel wohl gestochen und die Stiele ganz kurz abge-

schnitten, hernach in ein Glas gethan, doch so, daß jeder Zeit eine Lage Kirschen und eine Lage gestoßner Zucker, immer abwechselnd folgt, bis das Glas voll ist, gieße Franzbranntwein darauf, daß er übersteher und binde das Glas mit doppeltem Papier zu.

No. 114.

Citronenschalen.

Schneide 12 Citronen halb durch, mache den Saft und das Mark heraus, koche die Schalen in einen Kessel mit Wasser weich, und 2 Pfund Zucker zum schwachen Syrup, gieße ihn, nachdem die Citronen aus dem Wasser in einen Topf gethan, darauf und lasse ihn 24 Stunden stehen. Den folgenden Tag gieße den Zucker ab und koche ihn mit ½ Pfund trocknem stärker, gieße ihn auf die Citronen und lasse ihn abermals 24 Stunden stehen; so fahre 6 bis 8 Tage fort und thue täglich ½ Pfund Zucker dazu, koche es immer stärker und zuletzt ganz dick; thue die Citronen dazu und lasse sie ½ Stunde mit kochen. Fülle sie sodann in ein gläsern oder steinern Geschirr, lasse sie darin kalt werden und binde es mit doppeltem Papier zu.

No. 115.

Pomeranzenschalen.

Werden wie die Citronenschalen zubereitet; nur mit dem Unterschiede: daß die kleinen grünen Pomeranzen nicht aufgeschnitten werden.

No. 116.

Birnen.

Schäle schöne und harte Birnen, steche in der Mitte kreutzweise einen Schnitt durch und koche sie in Wasser weich. Alsdann koche Zucker zum Syrup und die Birnen 5 bis 6mal mit demselben auf. Willst du die Birnen schön roth haben, so koche Cochenille in dem Zucker.

No. 117.

Jasmin.

Wirf Jasmin in kochend Wasser und nimm ihn gleich wieder heraus, lege ihn in Zucker und siede ihn etlichemal ab, so ist er gut.

No. 118.

Judenkirschen.

Koche sie in Zucker 4 bis 5mal ab, thue sie in ein gläsernes oder steinernes Gefäß; dann gieße den Zucker ab, thue noch ein Stückchen trocknen hinzu und koche ihn zum stärksten Syrup; die Probe davon ist: wenn er wie Leim zwischen den Fingern klebt, so ist er gut. Lasse ihn kalt werden, dann gieße ihn in das Gefäß auf die Judenkirschen, daß der Zucker darüber stehet und binde das Gefäß mit Papier zu.

No. 119.

Feigen.

Diese müssen noch etwas unreif gebrochen werden; schneide dann eine Spalte hinein und lasse sie in scharfem Salzwasser 4 Tage liegen; alsdann koche sie zuerst in Wasser weich, lasse sie 4 Tage in kaltem Wasser liegen, gieße alle Tage das alte ab und frisches hinzu, und koche sie in Zucker 3 oder 4 Tage lang. Fülle sie in ein Gefäß und bedecke es wohl.

No. 120.

Grüne Mandeln.

Die Mandeln werden gebrochen, wenn sie noch keine Schalen haben; koche sie in Wasser, daß die Haut abgehet, alsdann wasche sie rein und koche sie in frischem Wasser weich. Hierauf spicke sie mit Zimmt und Nelken, koche Zucker zu Syrup, gieße ihn auf die Mandeln und lasse sie 24 Stunden stehen, und so fahre 3 Tage fort. Das 4temal koche die Mandeln und den Zucker zusammen eine kleine halbe Stunde, so sind sie gut.

No. 121.

Melonen.

Schäle unreife Melonen und koche sie mit Wasser weich. Dann koche Zucker zu Syrup, gieße ihn auf die Melonen und lasse sie 24 Stunden stehen, und so fahre 8 Tage lang fort. Das letztemal koche die Melonen und den Zucker zusammen ½ Stunde, so sind sie gut.

No. 122.

Wallnüsse.

Nimm grüne Wallnüsse, probire sie mit einer Gabel, ob sie inwendig Holz gesetzt haben, (in diesem Fall taugen sie nichts). Sind sie aber noch durchaus fleischig, so stich 4 bis 6 Löcher mit der Gabel durch die Nüsse und wirf sie in kaltes Wasser. Lasse sie 8 Tage darin liegen; aber alle Tage muß das alte Wasser ab- und frisches darauf gegossen werden. Nach dieser Zeit koche sie in einem Kessel mit Wasser weich; nimm sie sodann aus dem heißen Wasser heraus und wirf sie in kaltes, lasse sie 4 bis 6 Tage darin liegen, gieße aber alle Tage frisches Wasser darauf. Alsdann nimm auf 60 Nüsse 6 bis 7 Pfund Zucker, davon koche 2 Pfund mit so viel Wasser, daß es über die Nüsse stehet, schwach. Nimm die Nüsse aus dem Wasser, thue sie in einen Topf, und wenn der Zucker abgekühlt ist, so gieße ihn auf die Nüsse, daß er übersteht. Lasse sie 24 Stunden stehen und ziehen; den folgenden Tag gieße den Zucker ab, thue 1 Pfund trockenen dazu und koche es ein we-

nig stärker, als den Tag zuvor; lasse ihn abkühlen und gieße ihn auf die Nüsse, und so fahre 8 Tage fort, jeden Tag 1 Pfund Zucker und koche ihn alle Tage dicker. Dann weiche 1 Loth Nelken und 1 Loth Zimmt 24 Stunden in Wasser ein. (Das Wasser, worin du den Zimmt und Nelken eingeweicht hast, kann zu den Nüssen gegossen werden). Schneide die Nelken der Länge nach in 4 Theile, den Zimmt so lang und so dick, als die Nelkenstückchen, stecke in jede Nuß 4 Stückchen Zimmt und eben so viel Nelken; koche alsdann den Zucker zum stärksten Syrup, schütte die Nüsse dazu und lasse sie mit dem Zucker eine gute Stude durchkochen. Fülle die Nüsse in ein gläsernes oder steinernes Geschirr, lasse sie darin kalt werden, der Zucker muß aber über die Nüsse stehen; dann binde sie mit doppeltem Papier zu.

No. 123.

Besinge oder Heidelbeeren.

Nimm zu 1 Pfund Besingen ½ Pfund Zucker, koche ihn mit wenig Wasser so dick wie

Syrup, schütte alsdann die Besinge dazu und lasse sie eine Weile mit kochen. Nimm sie vom Feuer, thue sie in ein irden Geschirr und lasse sie kalt werden. Dann thue sie in ein Einmache-Glas, und binde dasselbe mit Papier zu.

No. 124.

Rosen.

Pflücke von 1 Pfund rothen Zuckerrosen die Blätter von den Stielen, koche 1 Pfund Zucker zum Syrup, schütte die Rosen dazu und koche sie so lange durch, bis der Zucker anfängt dick zu werden, dann thue sie in ein Geschirr, lasse sie darin kalt werden, fülle sie in Gläser und binde sie mit doppeltem Papier zu.

No. 125.

Zichorienwurzeln.

Nimm schöne ausgewachsene Zichorienwurzeln, putze und spalte sie von einander, schneide das inwendige harte heraus, werfe sie dann in Wasser, und lasse sie 24 Stunden darin liegen. Hierauf koche sie in Wasser weich, werfe sie wieder in kaltes Wasser und lasse sie ebenfalls 24 Stunden darin liegen. Alsdann

lege die Wurzeln in eine große Schüssel, koche so viel Zucker, als du Wurzeln hast, zu einem schwachen Syrup, gieße ihn auf die Wurzeln und lasse sie 24 Stunden darin liegen. Dann gieße den Zucker ab, koche ihn mit frischem Zucker noch stärker, lasse ihn 24 Stunden auf den Wurzeln stehen, koche ihn mit frischen Zucker noch stärker, gieße ihn wieder darauf, und so fahre 6 bis 8 Tage fort; zuletzt koche die Wurzeln mit dem Zucker gut durch, so sind sie gut; alsdann fülle sie, wenn sie kalt sind, in Gläser, und decke sie wohl zu.

No. 126.

Kalmus.

Nimm große Kalmuswurzeln, so stark du sie nur bekommen kannst; schäle und schneide sie in dünne Scheibchen, werfe sie, nachdem sie vorher gewogen, in kalt Wasser und lasse sie 24 Stunden darin liegen; alsdann koche sie mit Wasser weich, werfe sie wieder in kalt Wasser und lasse sie 8 Tage stehen. Es muß aber alle 24 Stunden das alte Wasser ab, und frisches zugegossen werden. Dann nimm auf jedes Pf. Kalmus 3 Pf. Kochzucker, koche ihn zu Syrup,

schütte den Kalmus dazu und lasse ihn so lange durchkochen, bis der Zucker eingekocht ist. Alsdann reibe mit der Kelle den übrigen Zucker an der Seite des Kessels, kratze ihn mit einen Messer davon ab und verrühre ihn wohl unter den Kalmus, so wird er weiß und trocken; schütte nachher den Kalmus auf einen Tisch auf einen Bogen Papier, und breche die Stücken von einander; lege sie sodann auf ein Sieb und setze sie an einen warmen Ort, daß sie trocknen.

Sechste Abtheilung.

Von Gallerten oder Gelee.

No. 127.

Himbeerengelee.

Quetsche Himbeeren und drücke den Saft durch ein Sieb, vermische ihn allenfalls mit dem vierten Theil rothen Johannisbeerensaft, so gelirt er besser. Alsdann nimm zu jedem Pfund Saft, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, setze es zusammen aufs Feuer und lasse ihn, nachdem er abgeschäumt ist, so lange kochen, bis er folgende Probe hält: thue ein wenig Saft auf einen zinnernen Teller und lasse ihn kalt werden; ist er alsdann dick gelirt, so ist der Saft gut, wo

nicht, so muß er noch länger kochen. Gieße ihn dann in ein Geschirr, lasse ihn darin kalt werden, und binde es mit doppeltem Papier zu.

No. 128.

Johannisbeerengelee.

Nimm $\frac{2}{3}$ rothe $\frac{1}{3}$ weiße Johannisbeeren, pflücke dieselben von den Stengeln, quetsche sie, drücke den Saft davon aus und lasse sie an einem kühlen Ort 3 bis 4 Tage stehen. Nimm alsdann die Haut ab, und zu jedem Pfund Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, koche es, nachdem der Schaum davon abgenommen, so lange, bis es folgende Probe hält; thue etwas Saft auf einen zinnernen Teller und lasse ihn kalt werden, ist er dick geliert, so ist er gut, wo nicht, so muß er noch länger kochen. Lasse ihn in einem Gefäß kalt werden, und binde es mit doppeltem Papier zu.

No. 129.

Kirschengelee.

Nimm saure, schwarze Kirschen, löse sie von den Steinen, presse den Saft heraus, je-

des Pfund Saft vermische mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, koche es zusammen, nachdem es abgeschaumt, so lange, bis es obige Probe hält. Fülle ihn in ein Gefäß, lasse ihn darin kalt werden, dann binde es mit doppeltem Papier zu.

No. 130.

Erdbeerengelee.

Nimm 1 Pfund Erdbeeren und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, koche denselben mit Wasser zum starken Syrup, dann schütte die Erdbeeren dazu und lasse sie recht gut mit dem Zucker durchkochen. Thue ein wenig Saft auf einen zinnernen Teller und lasse ihn kalt werden; sind die Erdbeeren dick gelirt, so sind sie gut. Fülle sie in ein Gefäß und lasse sie darin kalt werden; dann binde sie mit doppeltem Papier zu.

No. 131.

Aepfelgelee.

Koche säuerliche Aepfel in Wasser weich, reibe sie durch ein Sieb, und nimm zu jedem Pfund Mark $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker; koche es zusammen und rühre sie beständig auf dem Feuer; thue von ein paar Citronen die Schalen von den

Saft hinein, und koche es so lange, bis es ganz dick ist. Fülle sie in ein Geschirr, lasse sie kalt werden; alsdann binde es mit doppeltem Papier zu.

Siebente Abtheilung.

Von Säften.

No. 132.

Mohrrübensaft.

Nimm große rothe Mohrrüben, putze dieselben, reibe sie auf einem Reibeisen und presse den Saft durch ein Tuch. Nimm dann zu jedem Pfund Saft ¾ Pfund Zucker und verfahre übrigens wie mit den Erdbeeren.

No. 133.

Kirschsaft.

Stoße schwarze Kirschen mit den Kernen recht fein, vermische damit 1 Loth Zimmt

und 1 Loth englisch Gewürz, beides fein gestoßen, und lasse die Kirschen 2 Tage lang stehen. Sodann presse sie durch ein graues leinenes Tuch, nimm zu jedem Pfund Saft 1½ Pfund Zucker, koche es zusammen ½ Stunde, so ist er gut; er muß aber ja nicht dick gekocht seyn; wenn der Saft kalt ist, so fülle ihn in Champagnerbouteillen und verwahre ihn an einem kühlen Ort.

No. 134.

Himbeerensaft.

Presse von Himbeeren den Saft aus, und nimm zu jedem Pfund Saft 1½ Pfund Zucker; koche es zusammen zu dünnem Syrup und nimm den Schaum davon ab. Lasse ihn kalt werden, fülle ihn in Champagnerbouteillen und verwahre es an einem kühlen Ort.

No. 135.

Himbeeren mit Essig.

Nimm von obigen Saft 1 Pfund, gieße ½ Quart guten Weinessig darunter und lasse ihn damit einige Minuten durchkochen; fülle

ihn

ihn in Flaschen und lasse ihn an einem kühlen Orte stehen. Im heißen Sommer kann man ihn mit Wasser vermischt trinken.

No. 136.

Johannisbeerensaft.

Nimm den Saft von rothen Johannisbeeren, und thue zu jedem Pfund Saft 1 Pf. Zucker, koche es zusammen, nachdem der Schaum davon abgenommen, ganz klar, zu dünnem Syrup; fülle ihn in Flaschen und verwahre ihn an einem kühlen Ort. Im Sommer kann man ihn mit Wasser vermischt trinken.

Achte Abtheilung.

Von Getränken.

No. 137.

Orgadeessenz.

Nimm ½ Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln, ziehe die Haut davon ab und stoße oder reibe sie mit Rosenwasser fein, presse den Saft davon aus, und reibe es alsdann noch einmal mit Rosenwasser; presse nochmals den Saft durch ein Tuch und vermische ihn mit 1½ Pfund gestoßenem Zucker; setze ihn aufs Feuer und koche ihn einige Minuten durch, und fülle ihn alsdann in Flaschen. Wenn du im Sommer ein Glas Orgade

machen willst, so gieße unter ein Glas Wasser von dieser Essenz nach Belieben.

No. 138.

Limonade.

Nimm 6 Citronen, reibe von einer derselben die Schale auf Zucker ab und presse den Saft von allen aus. Koche dann 1 Pf. Zucker mit Wasser ganz dick und vermische ihn mit dem Citronensaft, nebst den auf Zucker abgeriebenen Citronenschalen. Lasse dieses zusammen eine kleine Viertelstunde durchkochen, fülle es in Flaschen, und thue davon nach Belieben unter ein Glas Wasser zum Trinken.

No. 139.

Barvaroise.

Nimm für 6 Pfennige Capillairekraut, koche es mit ½ Quart Wasser eine gute Viertelstunde, gieße das Wasser nebst dem Kraut durch ein Sieb in einen Kessel auf 1 Pfund Zucker, koche es zum starken Syrup, nimm den Schaum davon ab, so ist es Syrup Capillaire. Wenn du ein Glas Barvaroise ha-

ben willst, so gieße nach Belieben von diesem Syrup Capillaire unter ein Glas kochende Milch. Bey einem starken Husten trinke Thee mit Syrup Capillaire, so legt sich derselbe.

No. 140.

Punschextract.

Nimm 1 Pfund Zucker, 6 Citronen, reibe davon 2 auf Zucker ab, koche denselben mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser recht stark, drücke den Saft von 6 Citronen aus, gieße ihn unter den Zucker und lasse ihn einige Minuten durchkochen; nimm den Zucker vom Feuer, lasse ihn ein wenig abkühlen, und vermische ihn alsdann mit $\frac{1}{2}$ Quart gutem Arrac. Gieße von diesem Extract unter kochendes Wasser, so hast du Punsch.

No. 141.

Kalten Punsch.

Nimm 1 Quart Rheinwein, 1 Citrone auf Zucker abgerieben, den Saft von 6 Citronen, 1$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Champagnerbouteille voll Arrac, 1 Apfelsinenschale auf Zucker abgerieben und von 2 Apfelsinen den

Saft. Lasse dies einige Stunden in einer Terrine stehen.

No. 142.

Giroflee.

Nimm 1½ Quart guten Pontac, 1 Pf. Zucker, ½ Loth Nelken und ⅛ Loth Zimmt, binde das Gewürz zusammen in einen leinenen Beutel und weiche es einen Tag zuvor in ein wenig Wasser ein. Den folgenden Tag koche den Zucker, den Wein und das Gewürzwasser nebst dem Gewürzbeutelchen zusammen ein paar Minuten, bis der Zucker zergangen ist; dann lasse es in einem Geschirr abkühlen, gieße nachher ½ Quart guten Franzbranntwein darauf, und fülle ihn in Flaschen.

No. 143.

Bischoff.

Nimm 6 Stück gute Pomeranzen, 2 bis 3 Apfelsinen, 3 Quart Pontac, 1½ Pfund Zucker, reibe die Pomeranzen- und Apfelsinenschalen auf Zucker ab, presse den Saft aus, thue alles zusammen in ein Geschirr

und decke es recht wohl zu; lasse es ein paar Tage darin stehen und fülle es sodann in Flaschen. Dieses ist die beste Art.

No. 144.

Johannisbeerwein.

Nimm 32 Pfund rothe und weiße Johannisbeertrauben, pflücke sie ab, quetsche sie und presse den Saft durch ein Tuch aus; gieße denselben in ein ganzes Ohmfaß, und schütte alsdann 20 Pfund Kochzucker dazu. Gieße auf die Körner so viel Wasser als du zur Füllung des Fasses hinreichend glaubst, und lasse es 24 Stunden darauf stehen, damit das Wasser die übrige Kraft ausziehe. Alsdann gieße das Wasser von den Körnern ganz rein durch ein Sieb ab, damit kein Kern oder sonst etwas darunter bleibe, schütte es zu dem Zucker und Saft, daß das Faß voll werde und lasse es 24 Stunden offen stehen und gähren; alsdann spunde dasselbe fest zu und lasse es wieder so lange stehen und klären. Hierauf zapfe ihn in Champagnerbouteillen, pfropfe und piche sie fest zu und verwahre sie an einem kühlen Ort. Je älter dieser Wein ist, je schöner wird er.

No. 145.

Himbeerwein.

Wird auf dieselbe Art, wie Johannisbeerwein gemacht.

No. 146.

Kirschwein.

Gieße unter 1 Quart Pontac ¼ Quart von obigem Kirschsaft, (s. No. 133.) so hast du den besten Kirschwein.

Neunte Abtheilung.

Von trockenen Früchten.

No. 147.

Johannisbeertrauben in Envelop-pen.

Suche rothe schöne Johannisbeertrauben aus, von einigen derselben streife die Beeren ab, und binde mit dem grünen Stengel 4 und 4 Trauben wie ein Bouquet zusammen; mache aber mit dem grünen Faden eine Schleife. Dann schlage das Weiße von 4 frischen Eyern zum steifen Schnee, tauche die Trauben in denselben und bestreue sie recht dick mit fein gestoßnem Zucker, und so arangire sie auf einen Teller. Auf diese Art

kannst du auch die Enveloppen von Glaskirschen machen, sie müssen aber alle rechte gute Stengel haben.

No. 148.

Französische Birnen.

Nimm süße schöne Birnen, schäle und schneide sie der Länge nach in 4 Theile, (du kannst sie auch ganz lassen oder in 2 Theile schneiden), koche sie in Wasser weich, gieße dasselbe ab und lege die Birnen auf eine Schüssel. Nimm zu 6 Pfund Birnen 3 Pf. Zucker, koche ihn mit Wasser zum Syrup, und gieße ihn auf die Birnen; lasse ihn 24 Stunden darauf, dann gieße den Zucker ab und koche ihn noch stärker; gieße ihn wieder auf die Birnen, lasse sie 24 Stunden ziehen, gieße ihn wieder ab, koche ihn noch stärker und so fahre 4 bis 5 Tage fort; das 6temal koche die Birnen und den Zucker zusammen, so lange, bis sie durchgekocht sind; dann gieße den Zucker ab und arangire dieselben auf Siebe, setze sie an einen warmen Ort und lasse sie trocknen, aber alle 24 Stunden müssen sie umgekehrt werden. Wenn sie nun

trocken geworden sind, so packe sie in kleine viereckige Kästchen (welche ungefähr eine Hand hoch sind) schichtweise, lege das Kästchen mit weißem Schreibpapier aus, besiebe die Birnen aber zuvor mit feinem Zucker.

No. 149.

Französische Aprikosen.

Schäle sie, nimm die Steine heraus und koche sie in Wasser weich; nimm auf 1 Pfund Aprikosen ½ Pfund Zucker, und traktire sie wie die Birnen, dann arangire die Aprikosen auf ein Sieb und lasse sie an einem warmen Orte trocknen; kehre sie alle 24 Stunden um, und packe sie schichtweise in kleine Kästchen und bestreue sie mit fein gestoßnem Zucker.

No. 150.

Französische schwarze Kirschen.

Mache die Steine heraus und nimm auf jedes Pfund Kirschen ½ Pfund Zucker; letztern koche zum starken Syrup und lasse ihn alsdann mit den Kirschen zusammen kochen, bis der Saft gelirt; schütte die Kirschen auf ein Sieb, daß der Saft abläuft, setze sie an einen warmen

Ort und rühre sie alle 24 Stunden um, bis sie trocken sind. Packe sie sodann schichtweise in kleine Kästchen.

No. 151.

Französische Borstdorfer-Aepfel.

Werden geschält, und übrigens wie mit den Birnen damit verfahren.

No. 152.

Französische Mirabellen.

Mache die Steine heraus; und traktire sie wie Aprikosen.

No. 153.

Zichorienwurzeln.

Koche Zucker ganz dick, thue nach Belieben eingemachte Cichorienwurzeln hinein und lasse sie 1 Stunde recht gut durchkochen. Wenn der Zucker dick wird, so reibe ihn mit einer Kelle an den Rand des Kessels stark; dann mache den Zucker mit einem Messer von dem Rand los und verrühre ihn unter die Wurzeln; reibe den Zucker 2 bis 3mal, schabe jedesmal den Zucker von dem Rand los und rühre ihn unter

die Wurzeln, bis die Wurzeln ganz trocken sind. Dann setze ein grobes Drathsieb auf eine Schüssel, lege die Wurzeln darauf, daß der Zucker abläuft; lasse sie kalt werden, so sind sie trocken und haben einen schönen Glanz. Auf diese Art werden auch eingemachte Pomeranzenschalen, Citronen- und Apfelsinenschalen getrocknet.

Zehnte Abtheilung.

Carmelirte Früchte

No. 154.

Kirschen.

Nimm schwarze eingemachte Kirschen, gieße den Saft davon ab, und lasse sie 24 Stunden an einen warmen Ort stehen, daß sie trocknen. Dann brich weiße fingerlange Reiserchen und stecke auf jedes Reis eine Kirsche; hernach koche 1 bis 2 Pfund Zucker, nachdem du eine größere oder kleinere Quantität Kirschen carmeliren willst; koche ihn so lange, bis er folgende Probe hält: tauche einen Kellenstiel in kaltes Wasser, dann in den Zucker und wieder ins

Wasser, und streiche den Zucker von der Kelle los; zerbricht er wie Glas, so ist er gut. Nimm ihn ab, tauche jede Kirsche in den Zucker ein und drehe sie so lange rund herum, bis sie nicht mehr abläuft; alsdann lege sie auf einen marmornen Tisch, und wenn sie kalt sind, so ziehe die Reiser heraus. Schneide von weißem Schreibpapier viereckige Blätter und wickle jede Kirsche darin ein.

No. 155.

Himbeeren.

Nimm eingemachte Himbeeren, lege sie auf ein Sieb und stelle sie an einen warmen Ort; nimm fingerlange Reiser und stecke auf jedes eine Himbeere. Dann koche 1 bis 2 Pf. Zucker, nachdem du mehr oder weniger Himbeeren hast, zu starkem Syrup, und verfahre wie mit den Kirschen.

No. 156.

Glaskirschen.

Verfahre damit wie mit schwarzen Kirschen.

No. 157.

Pomeranzen- oder Citronenschalen.

Nimm eingemachte Pomeranzen- oder Citronenschalen, schneide sie in kleine viereckige Stückchen, stecke sie auf Reiserchen, und carmelire sie wie die Himbeeren.

No. 158.

Apfelsinen.

Schäle die gelben Schalen davon ab, theile sie alsdann in 4 Klüften, schneide sie aber behutsam ab, daß kein Saft durchkommt, stecke jede auf ein Reischen, übrigens carmelire sie wie oben gemeldet.

No. 159.

Pistatien.

Wirf ¼ Pfund Pistatien in kochendes Wasser und ziehe die Haut davon ab, stecke sie auf Reiser und verfahre wie oben.

No. 160.

Nüsse.

Nimm Haselnüsse, mache die Kerne aus den Schalen, stecke sie auf Reiserchen und verfahre eben so.

No. 161.

Kastanien.

Nimm 1 Pfund Kastanien, mache in jede Kastanienschale einen Schnitt, lege sie in eine Kaffeetrommel, und brenne sie bis sie anfangen zu knacken; dann mache die Schalen davon ab, stecke jede Kastanie auf ein Reis und carmelire sie wie oben gesagt.

Elfte Abtheilung.

Gegossene Sachen.

No. 162.

Citronenbonbons.

Nimm 1 bis 2 Pfund Zucker, nachdem du mehr oder weniger gießen willst, und ½ Quart Wasser mit ein klein wenig Eyweiß vermischt, schlage mit einer Ruthe das Eyweiß in dem Wasser, daß es sich zertheilt. Gieße alsdann das Wasser auf den Zucker, koche ihn, nimm den Schaum davon ab; kurz zuvor ehe du ihn abnehmen willst, reibe das Gelbe von einer Citrone zu dem Zucker. Die sicherste Probe, daß der Zucker gut ist, ist diese: tauche

einen Querlstiel in kaltes Wasser, dann in den Zucker, dann wieder in kaltes Wasser. Wenn er sich abziehen läßt und wie Glas bricht, so ist er gut. (Sey aber beym Kochen des Zuckers mit Feuern behutsam, damit nicht die Flamme an der Seite der Casserolle so sehr anschlägt; denn wenn der Zucker an der Seite anbrennt, so verdirbt er. Dieses zu verhüten, tauche einen Pinsel in Wasser und kühle damit inwendig den Rand der Casserolle). Nimm alsdann den Zucker ab und bestreiche eine Marmorplatte mit so viel Butter, als eine halbe Haselnuß groß, über und über; gieße den Zucker darauf und schneide, wenn er noch warm ist, mit einem großen Hirschfänger oder Messerin der Geschwindigkeit viereckige Bonbons.

No. 163.

Moschusbonbons.

Werden wie Citronenbonbons gemacht, nur daß keine Citronenschale hinein kommt. Wenn der Zucker fertig gekocht ist, so nimm ihn ab. Hast du 1 Pfund Zucker gekocht, so gieße 2 Tropfen, hast du aber 2 Pfund Zu-

cker, gekocht, so gieße 4 Tropfen Moschusöhl hinein, setze es noch aufs Feuer und lasse es einmal aufkochen. Dann gieße ihn auf eine mit Butter bestrichene Marmorplatte und verfahre wie mit den Citronenbonbons.

No. 164.

Schokoladenbonbons.

Koche den Zucker, wie zu Citronenbonbons, und nimm zu 1½ Pfund Zucker ¼ Pf. Schokolade, drücke sie in einem Geschirr mit ein wenig kochendem Wasser klein, schütte, wenn der Zucker anfängt dick zu werden, die Schokolade hinzu, und koche und traktire ihn wie oben gemeldet.

No. 165.

Maracienbonbons.

Koche den Zucker wie zu Citronenbonbons, nur gieße anstatt der Citronenschalen, wenn der Zucker anfängt dick zu werden, für 2 Groschen Maracien darunter.

No. 166.

Gerstenzucker.

Nimm 1 Pfund Zucker in eine Casserolle, welche vorn eine Tülle hat, gieße ½ Quart

Wasser darauf und thue in dasselbe ein wenig Eyweiß, schlage es mit einer Ruthe und koche es wie Bonbons; dann streiche auf einen marmornen Tisch einer halben Haselnuß groß Butter und gieße lange schmale Streifen darauf; wenn sie sich abgekühlt haben, so drehe sie einigemahl um, so sind sie fertig.

No. 167.

Brustkuchen von Maracien.

Nimm 1 Pfund fein gestoßnen Zucker, theile ½ Pfund davon in eine Casserolle, welche vorn eine Tülle hat, rühre ihn ganz dick mit Wasser an, lasse den Zucker einige Minuten aufkochen, nimm ihn dann ab, gieße ein wenig Maracien darunter, thue noch ¼ Pf. gestoßnen Zucker dazu und reibe ihn mit einem runden Holz in der Casserolle, damit der Zucker etwas weiß werde. Dann formire mit einem kleinen Hölzchen, welches so dick ist wie eine Federpose, aus der Tülle auf eine kupferne oder blecherne Platte runde Tröpfchen. Wenn der Zucker in der Casserolle anfängt kalt zu werden, so thue noch ½ Pfund Zucker hinzu, koche es wieder einige

Minuten mit ein wenig Wasser auf, dann gieße etwas Maracien hinzu, reibe es wieder, und formire runde Blättchen wie oben gemeldet.

No. 168.

Rosenbrustkuchen.

Koche ½ Pfund gestoßnen Zucker auf eben die Art wie zu Maracien, nur, daß anstatt Wasser, Rosenwasser zum Anrühren, und anstatt Maracien ein wenig Rosenöl darunter gegossen wird. Uebrigens verfahre wie mit den Maracien-Brustkuchen; und thue ein wenig Cochenille darunter.

No, 169.

Blaue Brustkuchen.

Rühre ½ Pfund gestoßnen Zucker mit ein wenig Wasser ganz dick an und lasse ihn einige Minuten durchkochen, alsdann gieße ein wenig Violensaft dazu und verfahre übrigens wie mit Maracienbrustkuchen.

No. 170.

Gelbe Brustkuchen.

Nimm ½ Loth Safran, weiche ihn in ein wenig Branntwein ein, rühre ½ Pfund

Zucker mit ein wenig Wasser dick an, gieße den gelben Safranbranntwein, den du zuvor durch ein Sieb hast laufen lassen, darunter, und lasse ihn einige Minuten aufkochen; dann nimm ihn ab, gieße ein wenig Citronenöl zu und verfahre übrigens wie mit Maracienbrustkuchen.

No. 171.

Grüne Brustkuchen.

Koche den Zucker wie zu Maracien, nur anstatt Maracien hacke ein paar Hände voll Spinat ganz fein und presse den Saft heraus, rühre den Zucker damit an, gieße, wenn du ihn vom Feuer genommen hast, ein wenig Anisöl darunter und verfahre übrigens wie oben gesagt.

No. 172.

Weiße Krausemünzebrustkuchen.

Koche und traktire sie wie Maracien, nur, daß du, wenn du es vom Feuer nehmen willst, anstatt Maracien, für 2 Groschen Krausemünzöl hinein gießest.

No. 173.

Ordinaire Brustkuchen.

Nimm ¾ Pfund ordinairen gestoßnen Zucker und ¼ Pfund Puder, siebe es unter einander, rühre ihn ganz dick mit ein wenig Wasser an und koche ihn einige Minuten auf; dann nimm ihn ab, thue noch einige Eßlöffel voll Puderzucker darunter, tabellire ihn und gieße ein wenig Anisöl darunter; übrigens traktire sie wie oben gemeldet.

No. 174.

Ordinaire rothe Brustkuchen.

Koche ¼ Pfund Fernambuck in ¼ Quart Milch, gieße diese Farbe durch ein Tuch und rühre den Zucker und Puder damit dick an; wenn du ihn vom Feuer nehmen willst, so gieße ein wenig Rosenöl darunter; übrigens verfahre eben so wie mit Maracienbrustkuchen.

No. 175.

Ordinaire blaue Brustkuchen.

Rühre Violensaft und ein wenig Wasser mit ¾ Pfund Zucker und ¼ Pfund Puder dick an, verfahre übrigens wie oben gesagt.

No. 176.

Ordinaire grüne Brustkuchen.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund ordinairen Meliszucker und $\frac{1}{4}$ Pfund Puder, hacke Spinat und presse den Saft aus, rühre den Zucker und Puder damit dick an, und lasse ihn einige Minuten aufkochen. Wenn du ihn vom Feuer nehmen willst, so thue noch einige Eßlöffel voll gestoßnen Zucker und Puder dazu, verrühre und reibe es wohl, übrigens verfahre wie mit Maracienbrustkuchen.

No. 177.

Ordinaire gelbe Brustkuchen.

Koche $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund Puder wie Maracien, nur daß du den Zucker nicht mit Wasser, sondern mit Branntwein, in welchem Safran 24 Stunden eingeweicht ist, dick anrührst, übrigens verfahre wie oben gemeldet.

No. 178.

Magenmorsellen.

Nimm 1 Pfund Zucker, 1 Quentchen Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, 1 Quentchen engl.

Gewürz, 1 Muskatennuß, 1 Quentchen gestoßnen weißen Ingwer, 4 Loth gehackte süße von der Haut gelößte Mandeln, 4 Loth Pistatien und rühre den Zucker mit Wasser ganz dick an; lasse ihn zu starkem Syrup kochen, nimm ihn ab, reibe ihn an der inwendigen Seite der Casserolle und verrühre es recht wohl, damit der Zucker ein wenig weiß werde. Dann schüttle das Gewürz nebst Mandeln und Pistatien, welches alles gröblich zerstoßen, in den Zucker, mache von weißem Schreibpapier viereckige Kapseln und gieße den Zucker, welcher zuvor wohl umgerührt, hinein; bevor er kalt wird, formire mit einer zweyzackigen Gabel kleine viereckige Rauten. Alsdann schneide mit einem Messer die gewöhnliche Form und Größe der Magenmorsellen.

No. 179.

Ingwermorsellen.

Nimm 1 Pfund Zucker, und koche ihn wie Magenmorsellen, schütte alsdann 2 Loth weißen gestoßenen Ingwer darunter verrühre ihn recht wohl. Dann gieße ihn in papierne

Kapseln und schneide sie, wenn sie kalt sind, wie die Magenmorsellen.

No. 180.

Weiße Konserven.

Koche weißen feinen Zucker zu starkem Syrup, wie zu Bonbons; gieße Maracien darunter, lasse ihn damit noch einmal aufkochen, alsdann nimm ihn vom Feuer und reibe ihn ein wenig. Hierauf mache von Papier kleine schmale Kapseln eines Fingers lang und eines Daumens breit und hoch; gieße den Zucker hinein, so sind sie fertig.

No. 181.

Rothe Konserven.

Verrühre Rosenwasser mit ein wenig Cochenille, damit es eine Rosenrothe Couleur bekomme, und ½ Pfund Zucker, und koche beydes zu einem starken Syrup. Wenn du ihn vom Feuer genommen, so gieße ein wenig Rosenöl darunter. Uebrigens traktire sie wie die weißen Konserven.

No. 182.

Blaue Konserven.

Nimm blauen Violensaft, gieße ihn auf feinem Zucker, koche und traktire ihn wie vorhin gesagt. Den Geschmack mache mit ein wenig Pergamotöl.

No. 183.

Gelbe Konserven.

Nimm ½ Pfund feinen Zucker, reibe von 4 Citronen das gelbe auf Zucker ab, setze es aufs Feuer und gieße ein wenig Branntwein, worin zuvor Safran eingeweicht war, hinzu, damit der Zucker eine gelbe Couleur bekomme. Wenn du ihn vom Feuer nehmen willst, so thue das Gelbe von den 4 Citronen, welches du zuvor von dem Zucker abgeschabt hast, darunter, übrigens verfahre wie mit den vorigen.

No. 184.

Plattgegossenes.

Nimm 2 Pfund ordinairen Melis-Zucker, thue ihn in eine Casserolle, welche eine

Tülle hat, koche ihn mit Wasser zu starkem Syrup und tabellire ihn recht stark; (man reibt nehmlich den Zucker mit einem runden dicken Holz recht stark an der inwendigen Seite der Casserolle), dann nimm Plattzeugformen, bestehend aus Herzen, Thaler, Fische und Kinder. Lasse sie zuvor 24 Stunden in Wasser liegen, dann nimm sie heraus und gieße von dem tabellirten Zucker jede Figur voll; lasse sie sodann kalt werden, und hebe sie mit einem Messer heraus. Arangire sie auf einen Tisch und setze sie an einen warmen Ort, daß sie trocknen, dann schneide den Rand glatt und bestreiche mit dünne gekochtem Zucker das Plattzeug über und über auf der bunten Seite; lege Goldschaum darauf und drücke es mit ein wenig Baumwolle fest. Die Backen, Mäuler und Wickelbänder der Kinder, wie auch die Mäuler, Schwanz und die Floßfedern der Fische mache mit Fernambuck, welcher in Milch dick gekocht ist, roth, die Augen aber mit Beinschwarz, welches mit Branntwein angerührt ist, schwarz.

No. 185.

Zuckerbilder.

Nimm feinen Canarienzucker und läutere ihn mit destillirtem Wasser; (das Wasser, womit der Zucker geläutert wird, muß zuvor in einer Destillirblase abgezogen, oder in einem Kessel recht stark gekocht seyn, damit der Salpeter davon gehe). Wirst du dieses beobachten, so wirst du schöne weiße Zuckerbilder erhalten. Nimm 2 Pfund feinen Canarienzucker in eine Kelle, welche eine Tülle hat, gieße von diesem destillirten Wasser etwas darauf, schlage aber in das Wasser ein wenig Eyweiß, damit die Unreinigkeit sich aus dem Zucker verliert. Setze ihn aufs Feuer, und wenn er anfängt zu kochen, so nimm ja den Schaum gut ab und koche den Zucker zu starkem Syrup. Die beste Probe ist folgende: tauche den Schaumlöffel in den Zucker und blase durch die Löcher. Wenn die Blasen stark durchfliegen, so ist der Zucker gut; nimm ihn vom Feuer und reibe ihn recht weiß; zuvor müssen aber die Formen ein paar Tage im Wasser liegen und dann recht rein

abgebürstet werden. Sodann nimm weiße feine Reiser von einem Korbmacher; das erste, welches etwas stark seyn muß, ist das Mittelreiß; dieses muß in der Mitte des Kärpers vom Kopf bis zu den Füßen gelegt werden; dann nimm ein feines Reis, knicke es mit einem Messer fein ein und lege es inwendig um den Kopf herum. Hierauf belege die Aerme und knicke sie ebenfalls, wo es nöthig ist, mit einem Messer; die Enden aller Reiser müssen aber auf dem mittelsten liegen; dann belege die Füße, und zwar muß das Ende derselben zum Boden heraus stehen; lege aber jedesmal die Reiser in das Hintertheil der Figur, dann behutsam das Vordertheil darauf und presse die Formen zwischen einer Presse; lege die Schraube so auf den Tisch, daß die Köpfe alle unten und die Füße oben zu stehen kommen; dann gieße den Zucker ganz fein und langsam an den Mittelstock in die Formen, bis sie voll sind. Wenn die Figuren kalt geworden sind, so schraube die Presse los, nimm die 2 Theile einer jeden Form auseinander, und hebe die Figuren bey dem dicken Mittelreis aus der Form,

lege sie auf einen Tisch und setze sie in eine warme Stube, daß sie trocken werden, alsdann beputze sie mit einem scharfen Federmesser. Dann koche rothen Fernambuck in Milch und mahle diese Figuren damit; schneide Gold- und Silberstreifen, vergolde die Figuren nach Belieben, so sind sie fertig.

No. 186.

Bonbons a la Harlequin.

Nimm von dem besten Gummy Tragant 2 Loth, weiche ihn 24 Stunden mit ein wenig Wasser ein, presse ihn durch ein grobes Tuch, reibe ihn in einer Satte mit ½ Pfund fein gestoßnem Zucker eine gute Viertelstunde, daß er recht weiß und viel werde, reibe von 4 Citronen das Gelbe auf Zucker ab, vermische ihn damit und presse den Saft in den Tragant. Dann mache ihn mit feinem gestoßnen Zucker zu einer steifen Masse, ziehe hierauf die Haut von ¼ Pf. Pistatien in kochendem Wasser ab, mache um einen Theil derselben eine Decke von dieser Masse eines halben Fingers dick, verwahre es allenthalben wohl und mache es so rund und so groß wie Sperlingseyer. Dann nimm aller-

hand bunte Nombreille, nur jede Couleur für sich, wälze jeden Bonbon einzeln in einer eignen Couleur, nehmlich roth, blau, gelb, u. s. w. Sodann stoße Schokolade in einem heißen Mörser so lange, bis sie fließend wird; sollte sie nicht weich genug werden, so nimm dazu ein klein Stückchen frische Butter; lege auf den andern Theil Pistatien, worüber keine Decke ist, eine Schokoladendecke, mache sie so groß und in der Form wie ein Sperlingsey; wälze sie in vermengter Nombreille, und lege Devisen, welche bey einem Buchhändler zu bekommen, in einen jeden Bonbon. Dann nimm gefärbtes und geglättetes Papier von so verschiedenen Farben als du Nombreillen hast; zu Schokolade-Pistatien aber muß kaffeebraun Papier seyn, und wickele jeden Bonbons in seine Couleur.

No. 187.

Schneezucker.

Koche 2 Pfund feinen Canarienzucker wie zu Gerstenzucker, schlage 5 Eyweiß zu steifem Schnee, menge $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker dazu und verrühre es wohl, gieße es unter den

ko-

kochen Zucker, verrühre es abermal, und lasse es mit dem Zucker nochmals aufsteigen. Wenn es im besten Steigen ist, so gieße ihn geschwind in papierne Kapseln, welche vorher wohl mit Butter ausgestrichen sind, und lasse ihn darin über Nacht stehen, so ist er gut.

No. 188.

Carmelirte Orangeblüthen.

Koche 2 Pfund Zucker recht stark und vermische ihn mit ½ Pfund Orangeblüthen; lasse es zusammen recht gut durchkochen, und wenn er dick wird, so nimm ihn vom Feuer, und tabellire und rühre ihn recht wohl, damit der Zucker anfängt zu trocknen; setze ihn dann wieder aufs Feuer und rühre ihn beständig; so fahre unter beständigem Rühren, bald kalt, bald über dem Feuer, so lange fort, bis der Zucker an die Orangeblüthen trocknet. Wenn er trocken und weiß ist, so ist er gut.

Zwölfte Abtheilung.

Von überzogenen Sachen.

No. 189.

Gebrannte Mandeln.

Suche die größten Valents-Mandeln aus; nimm zu 1 Pfund Mandeln 1 Pfund Zucker und koche ihn zu starkem Syrup; dann wasche die Mandeln, schütte sie in den Zucker und rühre sie stets auf dem Feuer; wenn die Mandeln anfangen zu knacken und der Zucker sich an dieselben setzt, so nimm sie ab, und rühre sie so lange, bis sie trocken sind; dann setze sie auf gelindes Feuer, so schmelzt der übrige Zucker, der sich noch nicht an die

Mandeln gesetzt hat; streue eine gute Hand voll Zimmt darauf, und rühre sie so lange, bis die Mandeln ganz trocken sind; so sind sie groß und braun.

No. 190.

Weiße Mandeln.

Suche 2 Pfund kleine süße Mandeln aus, und thue sie in einen Kessel der 2 Henkel an den Seiten hat. Befestige eine Rolle oben am Balken, lege einen Strick herum und befestige die Enden desselben an die Henkel des Kessels. (siehe Taf. 2. Fig. 1.) Dann koche Zucker zu schwachem Syrup, fülle davon eine Kelle voll unter die Mandeln und stelle unter den Kessel einen Windofen mit Kohlen. Fasse den Kessel in der Mitte an dem Griff, und wirf ihn wie eine Schaukel hin und her, daß der Zucker an die Mandeln trockne. Fülle sodann wieder eine Kelle voll Zucker auf die Mandeln, rühre sie mit der flachen Hand gut durch und wirf den Kessel hin und her; und so fahre mit Aufgießen und Werfen so lange fort, bis die Mandeln groß genug sind. Bey dem letzten Aufguß thue ein paar

Hände voll Kraftmehl darunter, daß die Mandeln recht weiß werden, dann bringe sie in Siebe und setze sie an einen warmen Ort, daß sie austrocknen.

No. 191.

Zuckererbsen.

Thue 1 Pfund Coriander in einen Kessel, der 2 Henkel an den Seiten hat. Koche alsdann 4 Pfund Kochzucker zu starkem Syrup; hänge den Kessel an eine am Balken befestigte Rolle, wie bey den überzogenen Mandeln, (s. Taf. 2. Fig. 1.) und verfahre eben so. Dann gieße einen großen Löffel voll Zucker unter den Coriander, und verarbeite ihn, nachdem du 2 Hände voll Mehl hinzu gethan, mit beyden Händen wohl unter einander, fasse den Kessel bey dem Griff an, und wirf ihn wie eine Schaukel hin und her, daß die Körner trocknen; so fahre mit Werfen und Aufgießen fort, bis die Körner die gehörige Größe haben, zuletzt nimm aber statt des Mehls 2 Hände voll Puder; dann koche 3 Pfund Kochzucker zu starkem Syrup; nimm einen Trichter (s. Taf. 2. Fig. 2.) mit

einer ganz feinen Tülle eines Strohhalms weit, mache an jeder Seite ein Loch *a—a*, ziehe durch jedes Loch einen Bindfaden, knüpfe beyde *b* zusammen und mache einen Hacken daran; ziehe unter der Rolle von einer Wand zur andern eine Leine *c—c* und hänge den Trichter, nachdem du ihn mit Zucker gefüllt und den Kessel an den Strick *d—d* gehangen, an die Leine, so daß der Zucker gerade in der Mitte des Kessels wie ein Strohhalm dick läuft, wirf den Kessel hin und her, daß die Körner stets Bewegung haben und der Zucker beständig während der Bewegung der Körner darauf läuft: davon werden sie kraus. Wenn dies geschehen, so setze sie an einen warmen Ort, daß sie trocknen und lasse sie 3 Tage stehen. Alsdann gieb ihnen verschiedene Couleuren. Zur rothen rühre Mennig mit Branntwein untereinander, dann nimm einen Theil Zuckererbsen, nachdem du Rothes hast, setze beydes in einen Kessel über gelindes Kohlenfeuer und rühre es mit einer Kelle ganz langsam, damit das Krause nicht abgehe, bis sie trocken sind; thue sie sodann in ein Sieb und

stelle sie an einen warmen Ort. Zur blauen Farbe koche Lackmus mit Wasser stark, schütte einen Theil Zuckererbsen hinein und färbe sie wie die rothen. Zur gelben weiche Safran in Branntwein 24 Stunden ein, gieße den gelben Branntwein ab, thue ihn in einen Kessel nebst einem Theil weißer Zuckererbsen und färbe sie wie die rothen. Zu den grünen nimm Lackmus, welcher im Wasser gekocht und Safran, welcher in Branntwein eingeweicht; melire beydes, thue es in einen Kessel und färbe sie wie die rothen. Hierauf melire alle gefärbte wie auch einen Theil weiße Zuckererbsen unter einander.

No. 192.

Ueberzogner Kümmel.

Suche 1 Pfund Kümmel sauber aus, wasche ihn, und lasse ihn wieder trocknen. Koche 2 Pfund Zucker zu schwachem Syrup, alsdann traktire ihn wie die weißen Mandeln. Auf gleiche Art macht man auch Anis, Fenchel und Kubeben.

No. 193.

Bunten Mahn oder Nombreille.

Nimm $\frac{1}{4}$ Metze guten Mahn, wasche ihn sauber und gieße das Wasser durch ein Haarsieb ab. Koche alsdann 3 bis 4 Pf. Zucker mit 1 Quart Wasser beynah so dick wie Syrup. Alsdann thue den Mahn in den Kessel (siehe Taf. 2 Fig. 2.) (Erklärung siehe No. 191.) und traktire ihn auch eben so. Zuletzt thue auch 1 Pfund Puder oder Kraftmehl dazu, wovon sie recht weiß werden, und rühre es mit den Händen recht wohl durch. Alsdann färbt man einen Theil blau, den andern roth u. s. w. und einen Theil läſſet man weiß. Wenn sie gefärbt sind, so menge alle Sorten unter einander, so hast du bunten Mahn.

No. 194.

Dragee.

Nimm 4 Loth guten Gummi Tragant, weiche ihn 24 Stunden in 2 Obertassen voll Wasser ein, alsdann reinige oder presse ihn durch ein starkes leinenes Tuch, daß das Un=

reine zurück bleibt. Reibe ihn in einer Reibesatte eine gute Viertelstunde, bis er weiß ist. Dann nimm 2 bis 3 Pfund fein gestoßnen Zucker, thue davon 1 Pfund in diese Satte und verreibe es recht wohl. Knete es mit den andern 2 Pfund Zucker zu einem festen Teig. Sollte der Tragant nicht feucht genug seyn, oder könntest du nicht allen Zucker hinein würken, so tauche die Masse in Rosen- oder Orangeblüthenwasser; denn je mehr Zucker hinein gehet, desto mehr Masse bekommst du. Wenn die Masse steif und fest ist, so theile sie in so viel Theile als du Couleuren haben willst. Zu Weiß mache den Geschmack mit Orangeblüthenwasser, zu Roth würke Carmin in Wasser, zu Blau Violensaft, zu Gelb nimm etwas Branntwein, worin Safran eingeweicht ist, und zu Grün den Saft von Spinat; gieb jeder Couleur einen Geschmack nach deinem Belieben. Alsdann formire aus freyer Hand und zwar so natürlich, aber auch so klein wie möglich, Mohrrüben, Schnecken, Pilze, Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Blumen, Erdbeeren, Radise u. s. w. Stelle sie einige Tage

an einen warmen Ort. In die Aepfel, Birnen und Aprikosen stich, wenn sie noch weich sind, ein Stückchen trocknen Kirschstengel nach Proportion der Früchte der Länge nach durch, so daß unten ein schwarz Knöpfchen und oben ein Stengel heraus ragt. Mache auch den Aepfeln, Birnen und Aprikosen mit trocknem Carmin, vermittelst eines feinen Pinsels, ein rothes Bäckchen.

Dreyzehnte Abtheilung.

Von destillirten Sachen.

No. 195.

Rosolis.

Hacke ½ Pfund reinen Kümmel, ½ Pfund Fenchel, ½ Pfund Anis und ½ Pfund dürre Citronenschalen zusammen klein und lasse sie in 4 Quart Franzbranntwein wohl zugedeckt 4 bis 5 Tage stehen und weichen. Bringe hierauf die Species mit dem Branntwein in eine kupferne Blase und klebe den Kopf derselben nebst der Oefnung der Röhre des Kühlfasses mit Roggenmehl und Papier fest zu, daß keine Luft durchdringen kann. Am

Ende der Kühlfaßröhre setze eine große Flasche, verbinde sie mit dem Ende der Röhre vermittelst eines Stückchen Leinewand, damit kein Spiritus verlohren gehe, und mache Feuer unter die Blase; sey aber ja aufmerksam und nimm, sobald es in der Blase anfängt zu kochen, etwas Feuer weg, damit der Lauf des Branntweins, der aus der Blase nach der Flasche geht, nicht dicker wird, als ein Strohhalm. Wenn du glaubst, daß sich 3 Quart in der Flasche befinden, so nimm dieselbe zurück, fange mit einem Löffel etwas Spiritus aus der Röhre auf und zünde ihn mit brennendem Papier an; brennt er, so kannst du ihn noch in die Flasche laufen lassen; wenn die Nutter kommt, so nimm die Flasche ab. Koche 4 Pfund Zucker mit 3 Quart Wasser, nimm den Schaum davon ab, gieße ihn unter den Spiritus, und lasse es durch einen Filtrirhut laufen; damit es klar werde; alsdann wohl vermacht und verwahrt.

No. 196.

Rosenwasser.

Nimm frische Rosen, quetsche die rothen Blätter und wirf sie in die Blase. Zu je-

dem Pfund Rosenblätter kommt 1 Quart Wasser; destillire sie übrigens wie oben gemeldet. Wenn es aus der Blase kommt, wird es in Flaschen gefüllt, zugepfropft und an einen kühlen Ort gestellt.

No. 197.

Orangeblüthenwasser.

Quetsche Orangeblüthen und nimm zu jedem Pfund Blüthen 1 Quart Wasser, thue beydes in die Blase und traktire es wie Rosenwasser.

No. 198.

Zimmtwasser.

Thue 1 Pfund gestoßnen Zimmt und 8 Quart Wasser in eine Blase und destillire es wie Rosenwasser.

Vierzehnte Abtheilung.

Von Marmuladen.

No. 199.

Aepfel.

Nimm saure Aepfel, schäle und koche sie mit Wasser weich; dann reibe sie durch ein Haarsieb. Koche 1 Pfund Aepfelmark und 1 Pfund Zucker zusammen so lange, bis es steif ist; rühre es aber ja beständig um, daß es nicht anbrennt. Nimm sie ab, so ist sie fertig.

No. 200.

Aprikosen.

Schäle Aprikosen und koche sie in Wasser weich, dann reibe sie durch ein Haarsieb und

nimm zu jedem Pfund Mark 1 Pfund Zucker, koche beydes bey gelindem Feuer 2 Stunden unter beständigem Rühren, bis es ganz dick ist; nimm es vom Feuer und thue es in ein Geschirr.

No. 201.

Quitten.

Schäle Quitten und koche sie weich; dann rühre sie durch ein Haarsieb, nimm zu jedem Pfunde Mark 1 Pfund Zucker, und traktire sie wie vorgemeldet.

No. 202.

Grüne Pflaumen.

Nimm ausgewachsene grüne Pflaumen, koche sie in Wasser weich, und verfahre eben so wie bey Aepfelmarmulade.

No. 203.

Stachelbeeren.

Nimm Stachelbeeren, die noch nicht ganz reif sind, schneide sie auf und mache die inwendigen Körner heraus; dann koche sie in Wasser weich, und verfahre eben so wie mit Aepfelmarmulade.

No. 204.

Hambutten.

Werden auf dieselbe Art bereitet.

No. 205.

Kirschen.

Nimm saure schwarze Kirschen, mache die Stengel aus und stoße die Kirschen sammt den Kernen in einem Mörsel, und drücke den Saft durch grobe Leinwand. Dann nimm zu 1 Pfund Saft ½ Pfund Zucker, thue es zusammen in ein verzinntes Casseroll und lasse es über einem schwachen Feuer unter beständigem Rühren ganz langsam kochen, und zwar so lange, bis es dicklicht wird. Die Probe davon ist diese: thue ein wenig auf einen kalten zinnernen Teller und lasse es kalt werden; ist es alsdann dick und steif geworden, so ist es gut. Nimm es vom Feuer, lasse es kalt werden und fülle es in ein gläsernes oder steinernes Geschirr, und binde es mit Papier zu.

No. 206.

Birnen.

Nimm schöne Pergamotten, oder Birnen blange, schäle sie und koche sie in Wasser

weich; gieße das Wasser ab und reibe das Mark durch ein Haarsieb. Koche 1 Pfund Mark und ½ Pfund Zucker in einem verzinnten Casseroll unter beständigem Umrühren so lange, bis es steif ist. Nimm sie ab, lasse sie kalt werden und fülle sie in Einmache-Gläser.

No. 207.

Pohlnisch-Kompotte.

Schäle Borstdorfer-Aepfel, schneide sie in Scheiben, lege sie auf einen Teller und bestreue sie mit Zucker. Nimm alsdann ganze geschälte Aepfel, stich das Schwarze sammt den Kernen heraus und setze es auf die Scheiben. Das Kernloch fülle mit Aprikosenmarmulade und bestreue sie mit Zucker. Gieße hernach Citronensaft und etwas Wein daran und brate sie im Backofen.

Funf-

Funfzehnte Abtheilung.

Kandirte Sachen.

No. 208.

Tragant.

Weiche ¼ Pfund Gummi Tragant 24 Stunden in ein wenig Wasser ein; presse ihn dann durch ein grobes Tuch; reibe ihn in einer Satte mit 1 Pfund gestoßnem Zucker an, und würke ihn mit 2 Pfund Kraftmehl zu einer festen Masse; von dieser formire Schuhe, Stiefeln, Pantoffeln, Kinder, Kränze u. s. w.; dann mahle sie nach der Natur. Hierauf koche ¼ Centner Meliszucker mit 8 bis 12 Quart Wasser, worin ein wenig Eyweiß klein gepeitscht ist, so lange, bis beym Eintauchen des Schaumlöffels eine starke Perle

am Rand sitzen bleibt, und nimm ja den Schaum gut davon ab. Lasse sodann den Zucker abkühlen, so, daß du einen Finger darin leiden kannst, und lege in eine kupferne Wanne oder einen großen kupfernen Kessel unten in die Queere eine Reihe Hölzer eines halben Fingers dick, jedes zwey Finger breit von einander; auf dieselben lege geflochtenes Rohr, welches bey einem Stuhlmacher zu bekommen, so lang und so breit als die Wanne ist; lege auf das Rohr eine Schicht gemahlter Tragantfiguren, dann ein Gitter von geflochtenem Rohr, wieder Tragantfiguren, und so abwechselnd schichtweise, bis die Wanne voll ist; zuletzt mache wieder Hölzer und klammere sie so fest, daß sie nicht höher steigen, wenn der Zucker aufgegossen wird; lege aber auch nichts Schweres darauf, sonst zerbrechen die Figuren. Dann gieße den Zucker darauf und stelle sie in ein großes Spinde oder Schrank, worin du beständig glühende Kohlen zur Erwärmung desselben unterhalten kannst. Lasse sie darin 24 Stunden stehen und gieße sodann den Zucker behutsam ab. Stelle die Wanne mit den Figuren in dem erwärmten

Spinde oder Schrank schräg, und lasse es in dieser Stellung 24 Stunden darin stehen, damit der Zucker abläuft. Dann mache die Hölzer los und brich das Candirte heraus; arangire sie auf einen Bogen Papier, und lasse sie einige Tage in einem warmen Zimmer stehen und trocknen.

No. 209.

Pastenkandirtes.

Schäle Borstdorfer Aepfel, koche sie in Wasser weich, und reibe sie durch ein Sieb. Nimm zu jedem Pfund Aepfelmark 1 Pfund Zucker und koche beydes zusammen in einem Kessel ganz dick; thue ein wenig Mark auf einen zinnernen Teller und lasse es kalt werden; ist es dann so dick, daß man es schneiden kann, so ist es gut. Vermische damit ein wenig Zucker oder abgeriebene Citronenschalen; nimm es ab und lasse es kalt werden. Formire aus dieser Marmulade allerley Figuren, arangire sie auf einen Bogen Papier, setze sie 8 Tage in eine warme Stube, daß sie trocknen und kehre sie alle Tage um. Alsdann kandire sie wie Tragantfiguren.

Sechszehnte Abtheilung.

Gefrornes oder Glacee.

No. 210.

Allgemeine Regeln beim Frieren.

Nimm einen 1 Fuß hohen und 2½ Fuß weiten Eymer, streue auf den Boden eine Hand hoch klein geklopftes Eis nebst Salz. Setze die mit Creme gefüllte blecherne oder zinnerne Frierbüchse (deren Figur Taf. 2. Fig. 4. zu sehen) hinein, und um und neben der Büchse streue wieder klein geklopftes und mit Salz wohl vermengtes Eis, so daß sie allenthalben mit Eis umgeben ist. Alsdann fasse die Büchse an dem obersten Griff und drehe sie in dem Eise beständig herum. Nach einer Viertelstunde öfne die Büchse und verrühre mit ei-

nem kupfernen oder hölzernen Spaten (s. Taf. 2. Fig. 3.) die inwendige Masse wohl durch, damit es nicht klümpricht, sondern weich und milde werde; mache die Büchse wieder zu und drehe sie wieder, daß sie keinen Augenblick still steht. Nach Verlauf einer Viertelstunde mache den Büchsendeckel ab und stoße mit der Kelle das Dicke vom Rand, verarbeite es recht wohl unter einander, mache die Büchse wieder zu, und so kontinuire so lange, bis die Masse dick und steif, jedoch nicht klümpricht, sondern so milde wie Butter ist. Nach jetziger Mode präsentirt man das Gefrorne gleich nach dem Braten in kleinen Gläsern herum.

No. 211.

Gefrornes von Maracien.

Nimm 1 Quart Sahne oder gute Milch und 1 Pfund Zucker; schlage das Weiße von 16 Eyer zu Schnee, koche unterdessen die Milch (oder Sahne) mit dem Zucker auf, gieße sie kochend in den Schnee, verrühre ihn wohl, wirf zugleich 4 Dotter hinein, setze es aufs Feuer und schlage es mit einer Ru=

the so lange, bis es aufkocht; dann gieße es durch ein Haarsieb und lasse es kalt werden; hierauf thue es in eine Frierbüchse und laß es frieren, wie bey No. 210 gesagt worden ist. Wenn du es eine Weile hast frieren lassen, so thue vor 4 Gr. Maracien darunter. Sobald es dick und steif gefroren, so thue es entweder in Gläser oder in eine blecherne Käseforme (s. Taf. 2. Fig. 6.), welche aus der Form selbst und aus einem wohl passenden Deckel besteht. Man füllt alsdann die Form mit Glacee dicht und voll, klebt den Deckel darauf, wickelt sie in Papier und legt sie in klein gestampftes Eis. Wenn dieser Käse zur Tafel gebracht werden soll, so mache das Papier ab, tauche die Form geschwind in warmes Wasser, trockne sie mit einem Tuch ab, mache den Käse heraus und lege ihn auf eine Assiette.

No. 212.

Von Citronen.

Koche 1 Quart Sahne oder gute Milch mit ½ Pfund Zucker auf, schlage 16 Eyweiß zu Schnee, gieße die kochende Milch (oder

Sahne) dazu und vermische damit 4 Dotter und von 3 Citronen das Gelbe; schlage sie auf dem Feuer mit einer Ruthe so lange, bis sie aufkocht, reibe sie durch ein Haarsieb, und wenn sie kalt geworden so gieße sie in eine Büchse und lasse sie nach No. 210. frieren.

No. 213.

Auf andre Art.

Nimm 8 Citronen, reibe von 4 derselben das Gelbe auf Zucker ab, presse von allen den Saft aus, schmelze 2 Pfund Zucker mit ½ Quart Wasser auf dem Feuer, vermische damit den Saft und die Schalen, gieße ¼ Quart weißen Franzwein oder Rheinwein zu; dann reibe es durch ein Haarsieb, lasse es kalt werden und in einer Büchse nach No. 210 frieren.

No. 214.

Von bittern Makronen.

Nimm 1 Quart Sahne oder gute Milch, stoße 12 Loth bittere Makronen und koche sie damit nebst ½ Pfund Zucker auf; schlage

unterdessen 16 Eyweiß zu Schnee, gieße die kochende Sahne (oder Milch) nebst 4 Eydottern hinein, und schlage es mit einer Ruthe auf dem Feuer, bis es anfängt aufzukochen. Dann rühre es durch ein Haarsieb, lasse es kalt werden, gieße es in eine Büchse und lasse es nach No. 210 frieren.

No. 215.

Von Thee.

Nimm 1 Quart Sahne oder gute Milch und 1 Loth grünen Thee, koche letztern mit ein wenig Wasser recht wohl aus, gieße das Thee-Wasser durch ein Haarsieb zu der Milch, mit 1 Pfund Zucker vermischt, setze sie aufs Feuer und lasse sie damit aufkochen; schlage unterdessen 16 Eyweiß zu Schnee, gieße dann die kochende Theemilch (oder Theesahne) nebst 4 Eydotter dazu, und schlage es auf dem Feuer mit einer starken Ruthe, bis es aufkocht; dann rühre es durch ein Haarsieb, lasse es kalt werden, und, nachdem es in eine Büchse gebracht worden, nach No. 210. frieren.

No. 216.

Von Kaffee.

Nimm 6 Loth Levantischen- oder auch Martinique-Kaffee, trichtre ihn mit kochendem Wasser zu 6 bis 8 Tassen in 1 Quart guter Sahne mit ¾ Pfund Zucker, und koche es zusammen mit einem Stückchen ganzen Zimmt auf. Schlage dann 16 Eyweiß zu steifem Schnee, gieße die kochende Sahne nebst 4 Eydottern dazu, setze es aufs Feuer und schlage es mit einer starken Ruthe so lange, bis es aufkocht, rühre es durch ein Haarsieb und lasse es nach No. 210. frieren.

No. 217.

Von Schokolade.

Nimm 1 Quart Sahne, ½ Pfund Zucker und ½ Pfund Schokolade, setze es zusammen aufs Feuer, lasse es aufkochen, querle es auf dem Feuer, bis die Schokolade zerschmolzen ist; schlage von 16 Eyern das Weiße zu Schnee, dann gieße die kochende Schokolade darauf, thue noch 4 Dotter hinzu und schlage es mit einer Ruthe auf dem Feuer,

bis es aufkocht; sodann lasse es kalt werden, durch ein Haarsieb streichen und nach No. 210. frieren.

No. 218.

Von Himbeeren.

Gieße auf 1 Pfund Himbeeren ¼ Quart kochendes Wasser, reibe es zusammen durch ein Sieb, schmelze 2 Pfund Zucker mit 1 Quart Wasser auf dem Feuer und nimm den Schaum davon ab. Dann vermische den Himbeersaft mit dem gekochten Zucker und gieße es durch ein feines Haarsieb; lasse es kalt werden und in einer Büchse nach No. 210. frieren.

No. 219.

Von Erdbeeren.

Gieße auf 1½ Pfund Erdbeeren ¼ Quart kochendes Wasser, reibe es zusammen durch ein Sieb, schmelze 2 Pfund Zucker mit 1 Quart Wasser auf dem Feuer und nimm den Schaum davon ab; vermenge den Erdbeerensaft mit dem geläuterten Zucker, gieße es durch ein Haarsieb und lasse es nach No. 210. frieren.

No. 220.

Von Johannisbeeren.

Nimm 1½ Pfund rothe Johannisbeeren, quetsche sie und reibe den Saft durch ein kleines Haarsieb, schmelze 2½ Pfund Zucker mit 1 Quart Wasser auf dem Feuer und verfahre eben so, wie mit Himbeersaft.

No. 221.

Von Apfelsinen.

Nimm 12 Apfelsinen, reibe von 4 derselben die Schalen auf Zucker ab, drücke von allen den Saft aus, dann läutere 1½ Pfund Zucker mit 1½ Quart Wasser und nimm den Schaum davon ab; vermenge den Saft und Zucker, lasse es durch ein Haarsieb laufen, dann kalt werden und nach No. 210. frieren.

No. 222.

Himbeersaft im Sommer zu machen, um ihn im Winter zu Gefrornem zu gebrauchen.

Presse von Himbeeren den Saft durch ein Sieb, nimm zu 1 Pfund Saft 2 Pfund Zucker,

diesen koche mit ½ Quart Wasser zu starkem Syrup und nimm den Schaum davon ab; gieße den Saft zu dem Zucker und lasse ihn einige Minuten aufkochen; dann nimm ihn ab und fülle ihn in Flaschen, pfropfe sie zu und verwahre sie an einem kühlen Ort. Wenn er im Winter zu Gefrornem gebraucht werden soll, so vermenge 3 Pfund Saft mit ½ Quart kochendem Wasser, lasse ihn kalt werden und frieren.

No. 223.

Dito von Erdbeeren.

Reibe von ½ Pfund Erdbeeren den Saft durch ein Sieb, koche 2 Pf. Zucker mit ½ Quart Wasser zu starkem Syrup, nimm den Schaum gut ab, und verfahre übrigens damit, wie mit Himbeersaft.

No. 224.

Dito von Johannisbeeren.

Reibe von 1½ Pfund Johannistrauben den Saft durch ein Sieb; koche 2½ Pfund Zucker mit ½ Quart Wasser zu starkem Syrup und verfahre eben so, wie mit Himbeersaft.

N. S. Ehe die Säfte zugepfropft werden, lasse sie zuvor in den Bouteillen abkühlen.

Anhang.

No. 225.

Eyerkäse.

Nimm ½ Pfund süße und 2 Loth bittere Mandeln, ziehe die Haut davon ab und stoße sie mit ½ Pfund Zucker in einem Mörsel fein; dann schlage 8 ganze Eyer und 8 Eyweiß in ½ Quart Sahne, querle sie nebst den Mandeln recht wohl zusammen, bis es schäumt, thue es auf eine zinnerne Schüssel und setze dieselbe auf einen Kessel mit kochendem Wasser, (dieses muß aber durch untergelegtes Feuer immer kochend erhalten werden) damit es von dem aus dem Kessel aufsteigenden Brotten dick gelirt werde. Dann nimm die Schüssel herunter und streue dick Zucker und Zimmt darüber.

No. 226.

Schokoladentablettchen.

Stoße ¼ Pfund Schokolade in einem heißen Mörsel, bis sie fließend ist, will sie nicht fließen so thue einer Nuß groß ungesalzene Butter hinein; lege ½ Bogen weißes Papier auf ein warmes Blech, und mache von der Schokolade kleine runde Kugeln. Wenn du sie alle weitläufig auf dem Papier arangirt hast, so schlage das Blech auf und nieder, damit die Kugeln platt werden, dann bestreue sie recht dick mit weißen Nombreille, und wenn sie kalt sind, so breche sie vom Papier los.

No. 227.

Schokolade zu machen.

Brenne 1 Pfund frischen Cacao in einer Kaffeetrommel, bis er anfängt zu knacken, nimm ihn dann vom Feuer und löse die Schalen ab; mache einen Mörsel nebst der Keule heiß aber ja nicht zu heiß sonst verbrennt die Schokolade, und stoße darin den Cacao, bis er fließend wird, vermische damit ¼ Pfund gestoßnen Zucker, ½ Loth gestoßnen Zimmt ½ Loth

Nelken und stoße es weich; sodann wiege ganze und halbe Viertel in Schokoladenkapseln und schlage sie, bis sie oben glänzend werden.

No. 228.

Eine andre Sorte.

Verfahre mit dem Cacao, wie oben gesagt ist, stoße denselben mit 1 Pfund gestoßnen Zucker und für 6 Groschen Vanille, bis er fließend wird, drücke ihn sodann in ¼ und ⅛ Pfund-Kapseln und schlage ihn glänzend.

No. 229.

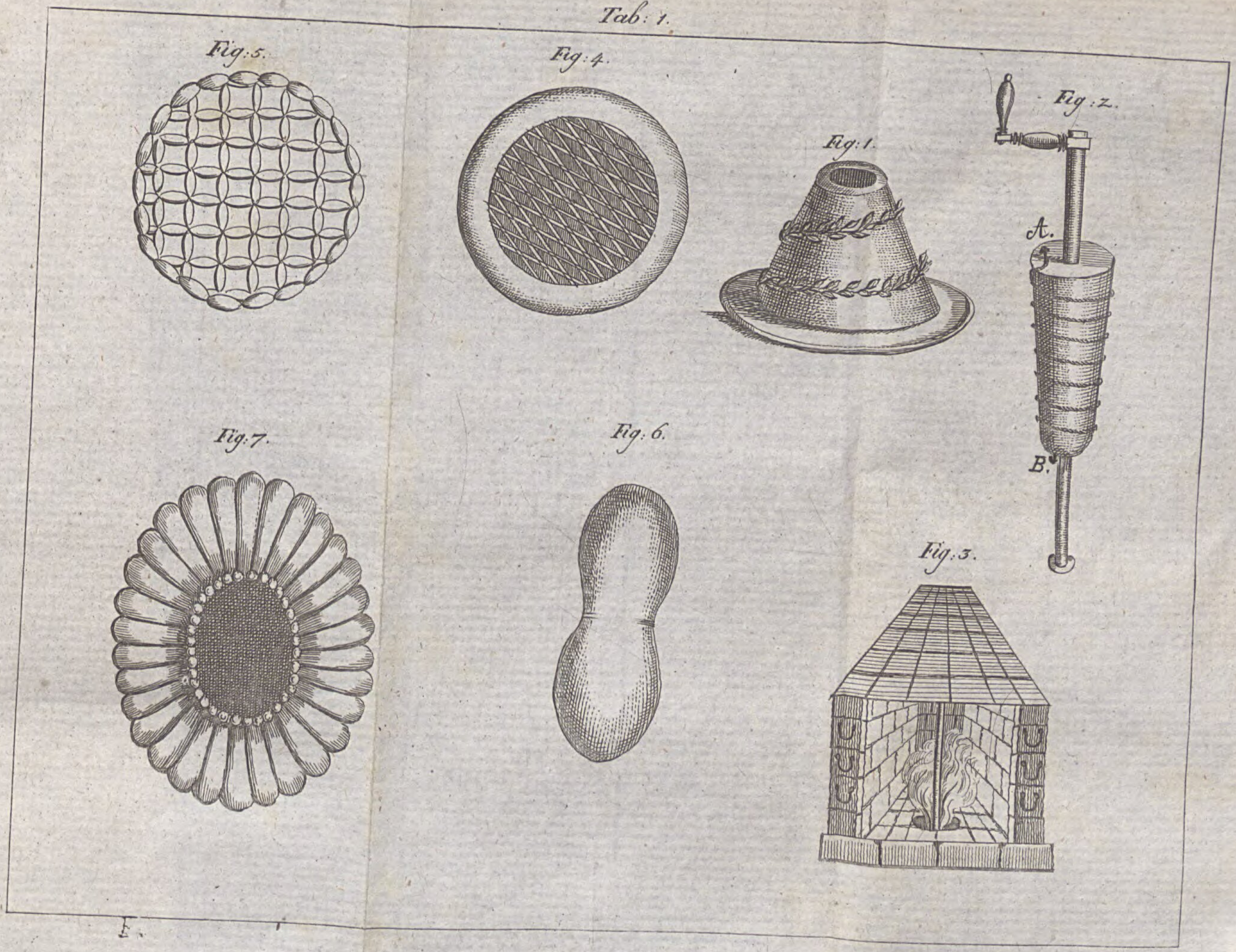
Gesundheitsschokolade.

Nimm 1 Pfund Cacao, brenne und ziehe ihn ab, stoße ihn in einem heißen Mörsel recht fließend, und drücke alsdann die Schokolade in ¼ oder ⅛ Pfund-Kapseln und schlage sie glänzend. Wenn sie getrunken wird so muß Zucker hinein gethan werden. Hast du keine Kapseln so mache runde Kugeln daraus, schlage sie auf einem Bogen Schreibpapier breit und lasse sie trocken werden, dann brich sie vom Papier los. Du kannst sie auch vorher in ¼ und ⅛ Pfund abwiegen.

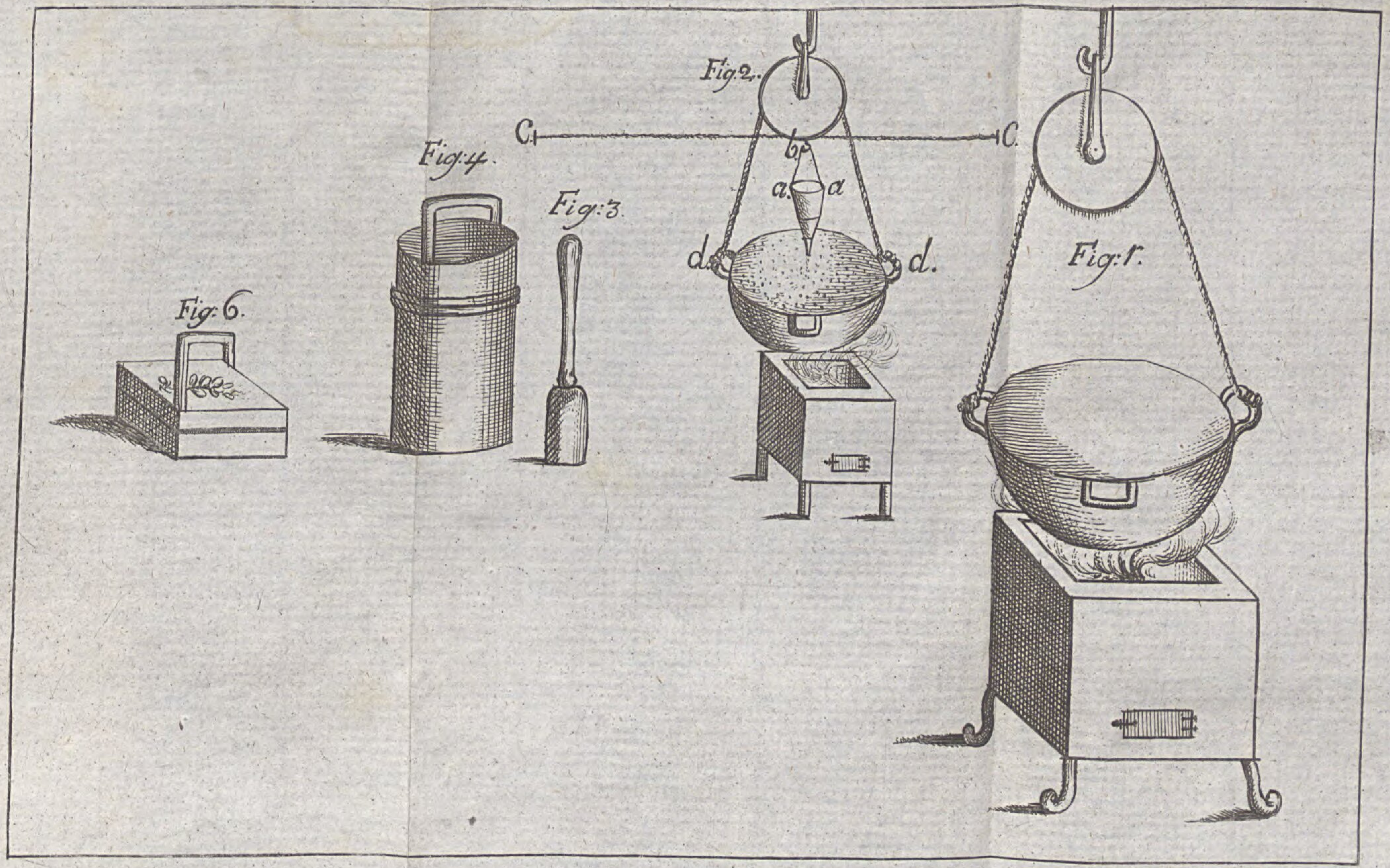
No. 230.

Gute Schokolade zu kochen.

Nimm ½ Quart gute Milch und anderthalb Viertel Schokolade, koche und rühre sie eine gute Viertelstunde, querle die Schokolade mit 2 Eydootter recht schaumig, und gieße sie in eine Kanne, so ist sie fertig.


Tab: 1.
Fig: 5.
Fig: 4.
Fig: 1.
Fig: 2.
A.
B.
Fig: 7.
Fig: 6.
Fig: 3.

Tab: 2.



Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Friedel, Louise-Béate-Augustine,

Gründliche Anweisung alle nur denkbare Conditoreywaaren selbst zu verfertigen Ein Handbuch zum Gebrauch für Hausmütter, Köche und Haushälterinnen ; Mit zwei Kupfertafeln

Berlin 1796

Oecon. 116
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293758-3
VD18 1534097